

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 08
Fev

Taboulé

Salade verte aux agrumes

Farfalle au pistou

farfalle, fromage, ail, basilic, tomate

Pâté de foie

Haut de cuisson de poulet basquaise

Bouchée marinière

Carottes chapelure et lardons (Sarran)

Purée de potiron

Assortiment de fromages

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Compote de pommes

Moelleux aux pommes et spéculoos

Mousse chocolat au lait

Ananas au sirop

MARDI | 09
Fev

Salade de riz

riz, haricot rouge, poivron

Emincé de tomate

Céleri et mimolette du verger (Sarran)

Salade de pommes de terre au cervelas

Spaghetti à la carbonara

Filet de dorade aux agrumes

Spaghettis

Courgettes à la persillade

Assortiment de fromages

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Fruit

Smoothie bananes & pommes

Brioche des rois

Abricots au sirop

JEUDI | 11
Fev

Iceberg à la vinaigrette d'agrumes

Pâté de campagne

Betteraves vinaigrette agrume

Cake aux deux fromages

Tajine de boulettes d'agneau et merguez

Beignets de calamars

Semoule berbère

Ratatouille

Assortiment de fromages

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Fian à la vanille

Liégeois au chocolat

Chouquettes

Fruit

VENDREDI | 12
Fev

Carottes râpées et tomates émincées

Chou chinois et pommes

Endives vinaigrette agrumes

Champignons à la crème

Pavé de colin sauce curry

Saucisse de Toulouse grillée

Lentilles braisées aux lardons

Carottes au cumin

Assortiment de fromages

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Fruit

Pomme Tatin moelleuse

compote pomme, préparation à la pomme tatin,

Compote de pommes et pêches

Mousse chocolat au lait

Ecole et collège de la salle

Produits locaux

Pêche responsable

Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef Alain BOUTEILLER
et son équipe

