

# Menu du 18 Février au 22 Mars 2019

## Semaine du 18 février au 22 février 2019

### vacances d'hiver

Feuilleté au fromage 5+3+1	Taboulé	Avocat vinaigrette	Tranche de surimi 1+4+6	Carottes rapées
Escalope de poulet Créole	Steack persillé	Rôti de veau braisé	Pennas à la carbonnara 5	Saumon aux poireaux 4+5
Petits pois paysannes	Haricots verts	Purée de patate douce 5	Salade verte	Courgettes sautées
Clémentine	5 Emmental,tarte aux pommes 3	Yaourt aromatisé 5	5 Tartare, soupe de fruits	Petits suisses aux fruits 5
Jus de raisin,	Chocolatine 3	3 Madeleine	3 Petits beurre	5 lait chocolaté
Yaourt arôme 5	Jus d'orange	5 Liegeois chocolat	5 Fromage blanc sucré	3+1+5 Crêpe

## Semaine du 25 février au 1 mars 2019

### vacances d'hiver

Salade palmier/maïs 13	Radis beurre	Tomate surprise 1+11	Soupe de potiron	Saucisson sec-beurre
Cordon bleu 5+3	Curry de porc	Escalope de veau poêlée	Boulboeuf à la tomate 3	Colin pané
Pommes rissolées	Carottes vichy	Céréales méditerranéennes 3+14	Riz pilaff	choux fleur persillé
Pomme Golden	Gervita à la fraise 5	Mont blanc vanille 5	5 Kiri, banane	Velouté fruits 5
3 Pain, chocolat	5 yaourt à boire	3+5 Pain au lait,confiture	5 Fromage blanc fruité	3 Nouba
5 Yaourt nature	3 chocoprince	jus multivitaminé	3 Cake	Compote pom/abricots

## Semaine du 4 mars au 8 mars 2019

Concombres ciboulette	Crepe mozzarella/tomate 3+5	Cèleris rémoulade aux noix 9+11+2	Betteraves vinaigrette	Pomelos
Raviolis 3	Longe de porc aux pruneaux	Poitrine de veau farcie	Poulet tandoori	Quiche maison au thon/basilic 3+1+5+4
***	Lentilles	Pôlée de légumes	Ratatouille Niçoise	Salade verte
5 Tome noire,orange	Yaourt vanille/ chocolat 5	Velouté fruits 5	Eclairs chocolat 3+5	5 Cantal, kiwi
5 Velouté fruits	Jus de raisin	5 suisses natures sucrés	3 plumetis vanille	lait chocolaté
3 Petits beurre	3 Pain, babybel 5	Clémentine	banane	3+1 Quatre quart

## Semaine du 11 mars au 15 mars 2019

### Menu Pyrénéen

Soupe de poissons	Salade Commingeoise* 2+13	Œufs vinaigrette 1	Tartine guacamole 3	Carottes aux amandes 2
Chipolatas	Pistache Luchonnaise*	Escalope dinde à la crème 5	Steack haché	Moules marinière 7+5
Purée 3 saveurs	5 Bethmale, tourte pom/noix 2+3	Duo de Courgettes persillées	Brocolis/Romanesco	Frites
Fromage blanc aux fruits rouges 5	banane	5 Comté, corbeille de fruits	Mousse chocolat 5	5 Ptit louis, ananas
3 Pain, Kiri	Jus d'orange	5 Yaourt arôme	3 Napolitain	3 Pain, chocolat
Jus de pommes		3 Palmier	Clémentines	jus de fruits exotique

## Semaine du 18 mars au 22 mars 2019

Salade surimi/Concombres 1+5+6	Avocat crevettes 6	Pêche au thon 1+4+11	Salade crouton, noix,emmental 2+5	Rillettes de porc 1
Escalope de porc charcutière	Pizza royale 3+5	Emincé de volaille thaï	Torsades à la Bolognaise 3	Steack de thon pané 3+4
Pommes noisettes	***	Gratin de poireaux 5	***	Epinards à la crème 5
Petits suisses 5	5 Kidibou,orange	Salade de fruits	Compote de pommes	Ile flotante 5+1
5 Flamby	3 Chocolatine	5 Liegeois vanille	5 Yaourt aux fruits	5 lait chocolaté
3 Moelleux citron	Jus de raisins	Jus tropical	3 Pepitos	3 BN fraise

Toutes nos crudités et salade verte sont fraîches et locales

Produits issus de l'agriculture biologique

Le pain servi journalièrement,est à base de farine de lin bbc

\*salade Commingeoise(batavia,gésier,pignon,maïs)\* Pistache Luchonnaise(haricots Tarbais,mouton, tomates)



poisson frais du marché



Label rouge



1	œufs	8	arachide
2	fruits à coques	9	celeris
3	gluten	10	sésame
4	poisson	11	moutarde
5	lait	12	soja
6	crustacés	13	sulfite
7	mollusques	14	lupin

l'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes

Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition des plats sont mentionnés sur le menu

\*pour les régimes sans porc le plat de base est remplacé par des œufs ou cordon bleu