

restaurant scolaire

menus du

03 au 07 février

2025

* Protéines

* Fruits et Légumes cuits

* Produits laitiers

* Fruits et Légumes crus

* Féculents

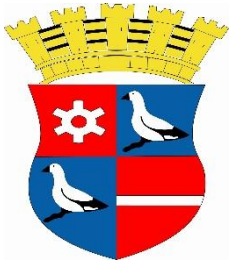
Le pain du lundi "ferme le hourquet saint haraille"			Menu végétarien	
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives mimolette	Toast maquereaux	Pot. Cultivateur	Cœur palmier/maïs	Pan tomates jambon
~~~~~ 	~~~~~	~~~~~ 	~~~~~	~~~~~
Boul' soja tom/basilic	Sauté de porc	Boudin noir pom'	Filet de truite	Paëlla garnie
Haricots beurre	Pommes Rissolées	Poêlée de légumes	Pennes au basilic	Cuisse de poulet
~~~~~	~~~~~	~~~~~ 	Salade vtte	~~~~~ 
Sablé du Nord	Palet chèvre	Gâteau marbré	~~~~~	Salade de fruits
Riz au lait	1/2 Kiwis	Petit suisse arom	Confiture fraise	Fromage blanc (bio)
~~~~~	~~~~~	~~~~~	Crêpe au sucre	~~~~~ 
Ferme du Matet	Ferme Haut Coteaux	Ferme Benzenet	La ferme "O pâtes"	ferme Buscalière
31220 martres-tolosane	31 Saint Plancard	31220 Cazères/Garonne	GAEC de Sepx 31360	09420 Caste

Produit frais ou issu de l'agriculture biologique.

Fait maison

~~~~~ Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons ~~~~~





restaurant scolaire

menus du

10 au 14 février

2025












\* Protéines

\* Fruits et Légumes cuits

\* Produits laitiers

\* Fruits et Légumes crus

\* Féculents

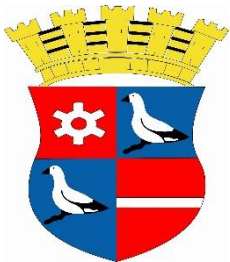
| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|--|---|---|
| Choux fleurs vte | Macédoine de légumes | Ramequin au fromage | Chorizo doux (pore) | Consommé étoiles |
| ~~~~~
 Manchon canard confit  | ~~~~~
 Navarrin agneau  | ~~~~~ | ~~~~~
 | ~~~~~ |
| Lentilles paysanne | Tagliatelles beurre | Foie de veau | Filet de poisson | Cannellonis tofu |
| ~~~~~ | ~~~~~ | Haricots plats Espagne | Gnocchis gratinés | et petits légumes |
| ~~~~~ | ~~~~~ | ~~~~~ | ~~~~~ | ~~~~~ |
| Cake carré moelleux | Pomme au sucre  | fruit de saison  | Tome de brebis  | Salade vte  |
| Crème anglaise | Yaourt moulé fruits rouge | Pâtisserie | Orange cannelle  | Meringue |
| ~~~~~ | ~~~~~ | ~~~~~ | ~~~~~ | 1/2 Kiwis  |
| Ferme du Matet | Boucherie LUCA | Ferme Tuzaguet | Tome brebis | Ferme Benzenet |
| 31220 martres-tolosane | 31220 martres-tolosane | 31260 Mazères salat | rogallais 09 Seix | 31220 Cazè |

 Produit frais ou issu de l'agriculture biologique.

Fait maison

~~~~~ Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons ~~~~~





# restaurant scolaire

menus du

17 au 21 février

2025

* Protéines

* Fruits et Légumes cuits

* Produits laitiers

* Fruits et Légumes crus

* Féculents

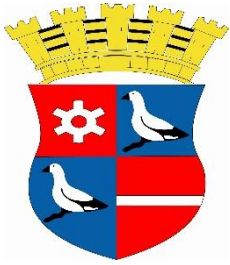
| Lundi                                          | Mardi                                            | Mercredi                                       | Jeudi                                           | Vendredi                                  |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| lentilles vtte<br>~~~~~                        | radis / beurre<br>~~~~~                          | ~~~~~<br>salade de riz                         | betterave vtte<br>~~~~~                         | Potage<br>~~~~~                           |
| galopin de veau<br>courgettes sautées<br>~~~~~ | Palette diable (porc)<br>Pommes sautées<br>~~~~~ | Dejeunette volaille<br>Chips<br>Fromage ration | Cassolette de moules<br>pate au beurre<br>~~~~~ | Pintade rotie<br>Carottes au jus<br>~~~~~ |
| fromage<br>tarte aux pommes<br>~~~~~           | Pate de fruits<br>Abricots sirop<br>~~~~~        | compote<br>~~~~~<br>16h: barre bretonne        | biscuits<br>yaourt au sucre<br>~~~~~            | fromage<br>gateau basque<br>~~~~~         |



produit frais ou issu de l'agriculture biologique.

Fait maison

~~~~~ Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons ~~~~~



restaurant scolaire

menus du

24 au 28 février

2025

\* Protéines

\* Fruits et Légumes cuits

\* Produits laitiers

\* Fruits et Légumes crus

\* Féculents

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|--|---|--|
| Carottes rapées
~~~~~
Côtes de porc
Purée 3 légumes
~~~~~
Biscuit
Pommes au sucre
~~~~~ | Saucisse sèche
~~~~~
Gratin de poisson
aux poireaux
~~~~~
Miel
cake amandes
~~~~~ | ~~~~~
Taboulé Oriental
Dejeunette au york
Chips
Fromage ration
compote
~~~~~
16h: barre marbrée | Friand fromage
~~~~~
Cordon bleu
Choux fleur
~~~~~
Biscuit
Crème Dessert
~~~~~ | jus de fruits
feuilletés apéro (3)
~~~~~
poulet roté
haricots vert
~~~~~
camembert
Salade de fruits |
| | | | | Menu réalisé par les
enfants du centre |

~~~~~ Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les jours ~~~~~



