

Menu février 2020



ECO	3	4	ECO	5	ECO	6	7
	sauté de blettes et de carottes	crème de chou-fleur		petits pois sautés avec oignons et patates douces		pâtes écologiques aux légumes	riz complet à la sauce tomate
	Boulettes de viande de Gérone	jambon de poulet parfumé au citron		bouillon aux vermicelles bio avec de la viande et des légumes		poisson du jour	omelette
	couscous écologique intégral	frites				gratin d'aubergine à la ratatouille	gratin de courgettes
	salade variée fruits	salade variée fruits / fromage		salade au fromage et raisins secs fruits		salade variée fruit	salade variée fruits / yaourt
ECO	10	11	ECO	12	13	ECO	14 VEGE
	Soupe de légumes aux pâtes bio	brocoli sauté à l'oignon		crème de courgettes		pâtes au fromage et sauce de chou-fleur	Ragoût de pois chiches aux légumes et raisins secs
	steak haché de boeuf de Gérone	escalopes de poulet avec sauce aux carottes		bouillon de riz bio avec viande et sauté		poisson du jour	couscous écologique intégral
	frites	patates douce au four		d'artichauts		sauté de navet, carotte et panais	salade de pommes et de chou blanc et rouge
	salade variée fruits	salade variée fruits		salade variée fruits / fromage		salade variée fruits / danette au chocolat	fruits
17	ECO	18	19	ECO	20	ECO	21
	haricots verts sautés avec oignons et petits pois	pâtes écologiques au beurre		gratin de pommes de terre au four à la béchamel		risotto bio aux champignons et asperges	brocoli, carottes et haricots blancs biologiques
	saucisses	cordons bleus		Steak de boeuf de Gérone		poisson du jour	omelette de pommes de terre et oignons
	purée de pommes de terre	salade de croûtons et de pommes		ratatouille		chou-fleur sauté à l'ail et au paprika	salade de légumes de saison avec navet et betterave
	salade variée fruits / yaourt	fruits		salade variée fruits		salade variée fruits	fruits gâteau