

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

