



Menus février 2025

	Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
Entrée	Choux rouge et blanc au comté	Potage de légumes	Cèleri rave mayonnaise	Riz, maïs, emmental
Plat Accompagnement	Brochette de bœuf	Croutyle de colin meunière	Chili con carné	Croq. Fromage blé végétarien
	Carottes rondelles vichy	Haricots verts persillés	Pommes vapeur	Petits pois à la Française
Dessert	Crêpe au sucre	Poire	Cookie au chocolat	Pomme
	Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Entrée	Carottes rapées raisins secs	Salade au cantal	Saucisson ail fumé/cornichons	Feuilletés au fromage
Plat Accompagnement	Emincé de veau poêlé	Saucisse de Francfort	Cœurs filet de Merlu	Flan de poireaux végétarien
	Macaronis au fromage	Fondue de poireaux	Riz pilaf	Polenta crémeuse
Dessert	Flan patissier	Yaourt aromatisé	Mousse caramel	Orange

* La majorité de nos produits sont issus de l'agriculture biologique, d'un approvisionnement local et de circuits de proximité.

* Les repas sont faits maison et confectionnés à Serres sur Arget.

* Les menus sont susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement et de l'offre locale.

* La viande est d'origine française.

