

# menu du mois de février 2025



## Samedi 1 février

Salade de museau cornichons  
Escalope de dinde à la crème 🍷  
Purée de carottes  
Boursin & île flottante

## Dimanche 2 février

Crevettes mayonnaise  
Rôti d'agneau 🍷  
Flageolets  
Roquefort & nid d'abeille

## Lundi 3 février

Crêpes au fromage  
Alouette de boeuf 🍷  
Haricots beurre champignons  
petit Cotentin & Compote 🍏

## Mardi 4 février

Macédoine de légumes  
Parmentier de canard maison  
petit cotentin & Orange &

## Mercredi 5 février

Riz au thon  
Saucisse 🍷  
Lentilles  
St-Morêt & Banane

## Jeudi 6 février

Soupe de légumes  
Tendregal  
Spaghettis bolo  
Leerdamer & Crêpes au chocolat

## Vendredi 7 février

taboulé  
pavé de saumon 🐟  
Choux romanesco  
Cabrette & île flottante

## Samedi 8 février

Endives au bleu  
Tripes cuisinées 🍏  
Pommes vapeur  
Camembert - fruits au sirop & sablé

## Dimanche 9 février

Jambon de pays 🍷  
Escalope de veau 🍷  
Gratin de blettes  
Caprice des Dieux & roulé choco

## Lundi 10 février

Farfales au thon  
Saucisse de Toulouse 🍷  
Courgettes à la tomate  
Yaourt nature & clémentines

## Mardi 11 février

velouté de butternut  
sauté de boeuf en daube 🍷  
Riz aux petits légumes  
Camembert & compote maison

## Mercredi 12 février

Carottes râpées au citron  
Colombo de dinde 🍷  
Boullgour aux épices 🍏  
St-Bricet & biscuit roulé  
mascarpone

## Jeudi 13 février

Haricots verts tomate oeuf  
Parmentier de lentilles légumes  
Fromage blanc & ananas frais 🍏

## Vendredi 14 février

Concombre vinaigrette  
Pavé de saumon 🐟  
Choux romanesco 🍏  
Brebis & éclair chocolat

## Samedi 15 février

pâté de campagne cornichons 🍏  
Cuisse de pintade 🍷  
Blettes au jus 🍏  
Milanette & orange 🍏

## Dimanche 16 février

Quiche lorraine  
Rôti de boeuf au jus 🍷  
pdt vapeur & tomates provençales  
Mini brin & cocktail de fruits

## Lundi 17 février

Céleri rémoulade aux olives  
Cordon bleu  
Haricots verts et beurre persillés  
Comté & Semoule au lait 🍷

## Mardi 18 février

Soupe de légumes 🍏  
Blanquette de dinde 🍷  
Riz pilaf  
Cantal & banane

## Mercredi 19 février

Pizza au fromage  
Omelette maison aux fines herbes  
Poêlée de ratatouille 🍷  
Petit moulé & poire

## Jeudi 20 février

Salade croûton maïs  
Spaghettis bolo végétal  
Cantadou & compote

## Vendredi 21 février

Taboulé maison  
Cabillaud sœ hollandaise 🐟  
Gratin de brocolis 🍏  
Rondelé noix & île flottante

## Samedi 22 février

Bulots mayonnaise  
Côte de porc à la moutarde 🍷  
Poêlée artichaut  
topinambour  
Brie & pruneaux au sirop

## Dimanche 23 février

Jambon de pays 🍷  
Confit de canard  
Lentilles paysannes  
St-Nectaire & gâteau basque

## Lundi 24 février

Salade de lentilles corail  
Steak fromager  
Épinards béchamel  
Camembert & Pomme 🍏

## Mardi 25 février

Soupe de légumes 🍏  
Escalope milanaise  
Poêlée du sud à la fête 🍏  
Gouda & Flan vanille caramel

## Mercredi 26 février

Rosette beurre 🍷  
Oeuf dur sauce Aurore  
Semoule et julienne de légumes  
Samos & cocktail de fruits

## Jeudi 27 février

Pomelos au sucre  
Chili con carne  
Riz blanc 🍏  
Carré Président & poire au sirop

## Vendredi 28 février

Salade d'endives au comté  
Blanquette de poisson 🐟  
Purée de pdt  
P'tit Cabray & compote 🍏

## Crêpes



### Ingrédients

- 3 oeufs
- 1/2 l de lait
- 250 g de farine de blé
- 1 pincée de sel
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 cs de rhum

### Préparation de la pâte

Battez au fouet le lait avec les oeufs. Incorporez la farine en la versant en pluie. Ajoutez le sucre vanillé et une pincée de sel. Ajoutez un peu de rhum si vous le souhaitez. Battez le mélange au batteur 3 minutes. La pâte en sera d'autant plus légère et sans grumeaux.

Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Viandes Bousquet viandes (La primaube 12)- Fruits et légumes : Garonne Fruits (Castelnau d'Estretedond) – Poisson frais : Ets Mericq ( 47) Épicerie : Pro à pro (Montauban 82), Volaille : Maison Alex (toulouse 31).

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

