

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 végé
Cantadou & compote

Vendredi 21 février

Taboulé maison
Cabillaud sce 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.

