






## Menus de la cuisine centrale



### **Lundi 02 février**

Taboulé  
Sauté de porc au soja   
Jardinière aux légumes  
Fruit bio 




### **Mardi 03 février**

Filet de colin aux tomates   
Riz bio   
Yaourt bio   
Biscuit


### **Mercredi 04 février**

Salade d'haricots verts aux fromages  
Hachis   
Parmentier  
Compote bio 


### **Jeudi 05 février**

Paupiette de veau   
Pomme de terre vapeur  
Fromage bio   
Fruit bio 



### **Vendredi 06 février**

Salade emmental   
Omelette   
Ratatouille  
Fruit bio 


### **Lundi 09 février**

Cordon bleu   
Poêlée aux légumes  
Yaourt  
Biscuit




### **Mardi 10 février**

Betterave   
Penne  
Bolognaise aux légumes  
Fruit bio 




### **Mercredi 11 février**

Cuisse de poulet   
Gratin dauphinois  
Yaourt  
Cocktail de fruit

### **Jeudi 12 février**

Sauté de poulet aux piments d'Espelette  
Riz bio à la basquaise   
Fromage bio   
Gâteau Basque 

### **Vendredi 13 février**

Poisson pané   
Haricots verts  
Yaourt bio   
Compote bio 

**\*poisson issue d'une pêche éco responsable-**