






Portes Euréliennes
d'Île-de-France
communauté de communes

**Menus de la cuisine centrale
De la communauté de communes
Des Portes Eurélienne d'Île-de-France
Du 21-02-22 au 25-02-22
Et du 28-02-22 au 04-03-22**



Lundi 21 février

Piémontaise
Grenadin de veau
Flageolets carotte
Yaourt aromatisé
Banane bio 



Mardi 22 février

Macédoine de légumes
Nuggets de poisson*
Carottes à la crème
Emmental bio 
Pomme bio 


Mercredi 23 février

Carottes rapées
Goulash 
Poelee rustique
Kiri bio 
Compote



Jeudi 24 février

Salade de radis
Duo de saucisse 
Purée st germain
Gouda bio 
Millefeuilles

Vendredi 25 février 

Salade de choux blanc bio 
Chili
Con végétale
Mousse chocolat
Compote


Lundi 28 février

Coleslaw
Quenelle de volaille forestière
Gratin dauphinois 
Yaourt nature bio 
Compote




Mardi 01 mars

Salade verte
Roti de porc 
Légume poté
Cantal AOP 
Fruit bio 

Mercredi 02 mars

Choux fleurs sauce cocktail
Supions à la basquaise
Haricots beurre
Fromage bio 
Abricots au sirop

Jeudi 03 mars 

Salade de lentilles 
Œuf dur
Ratatouille
Yaourt de la ferme 
Fruit bio 

Vendredi 04 mars

Endive noix et miel
Filet de poisson* au basilic
Riz
Fromage blanc
Biscuit

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