






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 30-01-23 au 03-02-23  
Et du 06-02-23 au 10-02-23**


**Lundi 30 janvier**

Piémontaise  
Sauté de porc sauce soja   
Jardinière aux légumes  
Fruit bio 



**Lundi 06 février**

Cordon bleu  Origine U.E.  
Haricots beurre  
Yaourt  
Biscuit



**Mardi 31 janvier**

Filet de poisson\* aux tomates bio   
Riz  
Flan caramel  
Biscuit




**Mardi 07 février** 

Betterave bio au fromage blanc   
Penne  
Bolognaise végétarienne  
Fruit bio 




**Mercredi 01 février**

Salade d'haricots verts fromage  
Hachis   
Parmentier  
Fruit bio 


**Mercredi 08 février**

Cuisse de volaille   
Gratin aux pommes de terre   
Vache qui rit bio   
Cocktail de fruit

**Jeudi 02 février**

Paupiette de lapin à la moutarde  Origine U.E.  
Purée de brocolis  
Fromage bio   
Fruit bio 



**Jeudi 09 février**

Jambon de Bayonne en chiffonnade  
Sauté de volaille aux piments  Origine U.E.  
d'Espelette  
Riz à la Basquaise  
Gâteau Basque

**Vendredi 03 février** 

Salade emmental  
Omelette  
Pomme de terre vapeur  
Millefeuille

**Vendredi 10 février**

Poisson\* pané  
Poêlée rustique  
Yaourt bio   
Fruit bio 

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