les Gourmands RESTAURATION COLLECTIVE

SEMCEST

Menu Février 2025

Végétarien | Locavore | A thème

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
semaine du 03 au 07/02	Salade de maïs vinaigrette Escalope de dinde aux oignons Brocolis BIO persillés Fromage blanc nature BIO et sucre Pomme BIO	Chou rouge vinaigrette OU Radis vinaigrette Brandade de colin Carré de l'Est OU Mme Loïk Purée de pomme et abricot BIO OU Purée de pomme et poire BIO	Potage de légumes BIO Blanquette de veau Farfalles BIO Edam OU Cantal Orange OU Poire	**MENU A THEME : CHANDELEUR** Carottes râpées BIO vinaigrette à l'échalotte Crêpe aux champignons Haricots beurres BIO persillés Gouda Crêpe au chocolat	Taboulé BIO OU Salade de pois chiche BIO Aiguillettes de saumon meunière et citron Epinard béchamel Petit suisse aromatisé BIO OU Yaourt aromatisé BIO Pamplemousse OU Kiwi
semaine du 10 au 14/02	Radis vinaigrette OU Chou blanc vinaigrette Boeuf bourguignon Riz BIO Chanteneige OU Chèvretine Orange OU Clémentine	Velouté de carottes BIO Emincé de poulet sauce crème Haricots verts BIO à l'ail Cantal OU Mimolette Semoule au lait OU Riz au lait	Velouté Dubarry Escalope de dinde au jus aux herbes Fusilli BIO Edam OU Gouda Purée de pomme et abricot BIO OU Purée de pomme BIO	Tomates BIO vinaigrette OU Salade mêlée BIO vinaigrette Couscous végétarien Semoule BIO Fromage blanc nature BIO et sucre OU Yaourt aromatisé BIO Banane OU Poire	Rosette et cornichons OU Roulade de volaille aux olives Filet de Hoki sauce paprika Légumes à l'orientale Petit suisse nature BIO et sucre OU yaourt nature BIO et sucre Pomme BIO OU Ananas BIO
semaine du 17 au 21/02	Salade mêlée BIO vinaigrette Boulette de boeuf sauce champignons Purée de potiron / pommes de terre St Nectaire Cake au citron du chef	Chou blanc BIO vinaigrette au miel Dahl de lentilles Riz BIO Babybel BIO Purée de pomme et abricot BIO	Velouté de brocolis Filet de cabillaud sauce romarin Courgettes braisées Yaourt arôme citron fraise BIO Pomme	Carottes râpées vinaigrette Rôti de veau sauce normande Blé Camembert BIO Purée de pomme BIO	Salade de farfalles BIO Filet de colin sauce aneth Epinards BIO béchamel Emmental Banane BIO
semaine du 24 au 28/02	Betteraves BIO vinaigrette Emincé de poulet sauce moutarde Boulgour BIO Cantal Orange	Carottes râpées BIO vinaigrette Emincé de dinde au jus aux herbes Choux-fleurs BIO persillés Mimolette Moelleux nature du chef	Salade de riz, maïs, tomates, concombre Sauté de boeuf sauce camargaise Haricots verts BIO persillés Fromage blanc nature BIO et sucre Pomme BIO	Potage de lentilles Pizza BIO aux légumes Salade mêlée BIO vinaigrette Brie Clémentine	Poireaux vinaigrette au miel Filet de merlu sauce basilic Riz aux petits légumes Babybel BIO Poire BIO

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

Created with EDIT.org