




MENUS FEVRIER 2019

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI 1er FEVRIER
			Macédoine mayonnaise Dès de crudités Brandade Gâteau marbré
LUNDI 04 FEVRIER	MARDI 05 FEVRIER	JEUDI 07 FEVRIER	VENDREDI 08 FEVRIER
Potage de légumes Pâtes au jambon Pêche chantilly - Biscuit	Vermicelles Sauté de dinde Petits-pois Clémentine	Endives mimolette Hachis parmentier Petit-suisse aromatisé	Taboulé Filet de merlu Haricots verts Salade de fruits cuits et crus
LUNDI 11 FEVRIER	MARDI 12 FEVRIER	JEUDI 14 FEVRIER	VENDREDI 15 FEVRIER
Salade verte Bœuf provençal Carottes vichy Velouté aromatisé	Friand au fromage Rôti dindonneau Gratin Dauphinois Fruit	Pizza Steak haché Purée pois-cassés Fromage blanc	Salade coleslaw Croques baby Pâtes Gâteau au chocolat
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI



Nous essayons au maximum de fonctionner en circuit court en nous approvisionnant auprès des fournisseurs locaux comme la boucherie BORDES (Proissans), la boulangerie 'Le pain de Proissans', la poissonnerie 'MIORI' à Sarlat, 'La Ferme de Vialard' à Carsac, l'entreprise 'PELLEGRIS' aux Farges... Viande d'origine Française