



Menus - Cuisine Verniolle

Les menus sont sous réserve d'approvisionnement



LUNDI 17 FEVRIER	MARDI 18 FEVRIER	MERCREDI 19 FEVRIER	JEUDI 20 FEVRIER	VENDREDI 21 FEVRIER
Pizza aux fromages Saucisse de Toulouse à l'ancienne Lentilles vertes / Paleron de bœuf carottes au jus Orange	Salade verte bio Escalope de dinde viennoise en plein filet Farfalle au beurre Gouda	Sardine à l'huile Paupiette de veau sauce forestière Chou-fleur à la béchamel Compote pomme bio	Céleri rémoulade bio Steak haché de bœuf Pomme de terre frites Fromage blanc sucré	Soupe au potiron Omelette à l'emmental Boulgour Mousse au chocolat artisanale
Brioche aux pépites de chocolat - Jus de pomme	Prince pocket Jus multivitaminé	Gateau moelleux au citron Jus d'orange	Cake marbré au chocolat Jus de pomme	Confiture abricot Jus Multivitaminé
LUNDI 24 FEVRIER	MARDI 25 FEVRIER	MERCREDI 26 FEVRIER	JEUDI 27 FEVRIER	VENDREDI 28 FEVRIER
Feuilleté au fromage Cote de porc échine poêlée aux herbes / Brochette de poisson pané Carotte persillée fraîche bio Banane	Carotte râpée bio Haut de cuisse de poulet rôti au thym Potatoes Carré croc lait	Chou blanc et pomme à l'emmental bio Blanquette de veau à l'ancienne Riz long de camargue Poire	Œuf dur mayonnaise Merlu sauce bahianaise Haricot vert extra fin persillé Yaourt entier aromatisé vanille bio	Salade verte bio Pané de blé tomate mozzarella Torti au beurre Compote pomme allégée
Quatre quarts Jus d'orange	Brioche aux pépites de chocolat - Jus de pomme	Prince pocket Jus multivitaminé	Gateau moelleux au citron Jus d'orange	Grande galette pur beurre Jus de pomme