



# Menus Restaurant



CUISINONS  
L'AVENIR  
AVEC PASSION

**Poisson frais**  
"le Poisson livreur" **Produit Bio**

**Légende** Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)

**Produit Local**

## Scolaire



Pain Local servi tous les jours :  
Boulangeries "La Baraque" et "Lastique"

<b>lundi 17 février 2025</b>	<b>mardi 18 février 2025</b>	<b>mercredi 19 février 2025</b>	<b>jeudi 20 février 2025</b>	<b>vendredi 21 février 2025</b>
Salade de coeur de blé	<b>Velouté de légumes Bio</b>	<b>Salade de boulgour Bio</b>	<b>Salade verte aux croutons</b>	Poireau vinaigrette
Saucisse de Toulouse "locale"	<b>Lentilles Bio</b>	Rôti de dinde "local"	Salade verte aux croutons	<b>Poisson frais</b>
<b>Émincé de chou blanc Bio</b>	<b>Torsades Bio</b>	Endives braisées	Sauté de boeuf "local"	<b>Riz IGP de Camargue</b>
Tomme noire	<b>Cantal AOP</b>	<b>Fromage blanc Bio</b>	<b>Carottes sautées Bio</b>	Assortiment de fromages et laitages
<b>Orange Bio</b>	Crème dessert "locale" à la vanille	<b>Kiwi Bio</b>	Yaourt nature HVE "local"	Corbeille de fruits de saison
		Goûter	Gâteau de la Cheffe	
		Compote et cake au chocolat		

*Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit*

Retrouvez la recette du mois sur votre **Soyons Complice**



Nos préparations culinaires sont **cuisinées** sur place avec une majorité de produits frais