

Semaine du 1er au 5 février

Lundi 1er février

Betteraves
Pot au feu (bœuf BIO, pommes de terre, carottes,
poireaux, navets)
Bûche du pilat et montagnou
Clémentine



Mardi 2 février

Endives BIO / dés de cantal
Poulet
Papillons au beurre
Mousse au chocolat
Crêpe sucrée



Mercredi 3 février

Salade de riz
Filet de poisson façon meunière
Chou fleur au gratin
Tomme de bleu BIO
Kiwi



Jeudi 4 février

Carottes râpées
Tartiflette*
(jambon fumé, reblochon)
Compote BIO
Petit lu



*Tartiflette au jambon de dinde

Vendredi 5 février

Saucisson / beurre*
Omelette au fromage BIO
Ratatouille
Banane



*Pois chiches

Semaine du 8 au 12 février

Lundi 8 février

Pamplemousse
Gardiane de taureau
Riz sauvage
Crème à la vanille BIO



Mardi 9 février

Quiche lorraine*
Emincés de dinde à la crème
Poêlée forestière
Bleu de bresse et brie
Pomme BIO



*Pizza

Mercredi 10 février

Kébab (lamelles de dinde aux épices, salade,
tomate, mayonnaise)
Pommes de terre campagnardes
Saint paulin BIO
Orange



Jeudi 11 février

Chifonade iceberg
Cassoulet garni*
(saucisse, saucisson cuit)
Yaourt BIO brassé aux abricots du roussillon

* Poulet / haricots sans lardons



Vendredi 12 février

Soupe de courge + emmental râpé
Filet de poisson catalane
Courgettes BIO niçoise
Chocolat Liégeois



*Repas sans porc

Cuisine centrale du SIVOM de Frontignan

Menu du 1er février au 4 mars 2016



Les menus ont été validés à la commission
du 5 janvier 2016

Tel : 04.67.43.47.69

Semaine du 15 au 19 février

Lundi 15 février

Menu alternatif

Mâche / croûtons / féta
Chili sans viande
(haricots rouges / riz BIO)
Crème anglaise / palmitos



Mardi 16 février

Pâté de campagne*
Bœuf BIO bourguignon
Haricots beurre
Carré de ligeuil et fourme d'ambert
Clémentine



Pain complet

*Friand au fromage

Mercredi 17 février

Haricots verts en salade
Tagliatelles carbonara
(jambon, lardons*) emmental râpé
Flan BIO



* Tagliatelles au jambon de dinde

Jeudi 18 février

Salade de perles / maïs / surimis
Pintade
Petits pois BIO*
Coulomiers et mont lacaune
Ananas



*Petits pois sans lardons

Vendredi 19 février

Concombre sauce bulgare
Seiche provençale
Penne rigate BIO
Petits suisses nature sucrés



Semaine du 22 au 26 février

Vacances scolaires

Lundi 22 février

Salade mélangée BIO
Jambon*
Raviolis sauce tomate
Fromage blanc nature sucré



* Jambon de dinde

Mardi 23 février

Croisillon à l'emmental
Filet de poisson au safran
Gratin de chou fleur
Kiri
Kiwi BIO



Mercredi 24 février

Radis / beurre
Sauté de porc*
Lentilles BIO*
Yaourt aromatisé



*Escalope panée / lentilles BIO sans porc

Jeudi 25 février

Salade de riz
Sauté de veau
Salsifis sautés*
Emmental BIO
Banane



*Salsifis sans lardons

Vendredi 26 février

Soupe de légumes
Brandade de
morue
Pérail de brebis et saint albray
Pomme BIO



Semaine du 29 février au 4 mars

Vacances scolaires

Lundi 29 février

Macédoine mayonnaise
Saucisse*
Gratin de courge BIO
Six de savoie
Orange



*Merguez

Mardi 1er mars

Laitue iceberg
Curry d'agneau
Polenta
Crème au chocolat BIO



Mercredi 2 mars

Menu alternatif

Velouté de courgettes à la vache qui rit / croûtons
Pizza au fromage
Compote BIO
Moelleux à la noix de coco



Jeudi 3 mars

Carottes BIO râpées
Pâtes à la sétoise
(poules, encornets)
Velouté fruit



Vendredi 4 mars

Pois chiches
Rôti de dindonneau
Haricots verts BIO persillés
Tomme crayeuse et saint marcelin
Clémentine

