













MENUS DE FEVRIER 2018




VILLE DE VICHY

www.ville-vichy.fr



		Jeudi 1er	Vendredi 2
		 Rilette de poisson Cordon bleu Haricots verts Emmental (T) Fruit BIO	Betteraves rouges  Couscous poisson (semoule couscous BIO) Tartare nature Crêpe au chocolat
Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9
Taboulé (semoule BIO)  Blanquette de dinde Purée de potiron (légumes BIO)  Petit suisse BIO Fruit BIO	Céleri vinaigrette (céleri BIO) Sauté de bœuf sauce bobotie Pommes noisette   Cotentin Fruit BIO	Macédoine de légumes  Cassoulet (S/P:saucisse de (haricots blancs) Yaourt aromatisé Compote BIO	Radis & maïs (radis BIO) Nuggets de poisson&citron Brunoise de légumes  Cantal (T)  Gâteau d'anniversaire (T)
Lundi 26	Mardi 27		
Macédoine de légumes  Coudees à la bolognaise & gruyère rapé (coude BIO) Fromage blanc Fruit	Nems au porc & sauce nuoc man  (S/P:nems aux légumes) Sauté de dinde au caramel Poêlée de légumes chinoise  Gouda (T) Cake ananas caramel maison (T)		

 Recettes maison

 Produits locaux

Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées à la météo, au transport des denrées, ou pour toute autre raison.

Toutes les volailles sont de label rouge.

Les viandes de volaille, de porc et de boeuf sont de provenance Française.

Les prélèvements des plats témoins doivent être effectués sur les aliments suivis d'un "T".