




























Menus FEVRIER 2020

VICHY SELF LAFAYE



03-févr	04-févr	06-févr	07-févr
 Potage de légumes  Rôti de porc ancien sans porc: Roti de dinde ancien Purée PDT et courgettes BIO Liégeois chocolat Liégeois vanille	 Betteraves (local) vinaigrette  Macédoine mayonnaise Hoki oseille Semoule BIO et sauce tomates Yaourt nature BIO Fruit BIO (2 choix)	 C'EST LA Chandeleur Salade verte BIO Crêpe jambon fromage sans porc: Crêpe fromage Carottes Vichy BIO Crêpe moelleuse et topping chocolat	 Salade de penne BIO à l'orientale Salade de riz BIO à l'orientale Quenelle nature sauce aurore  Haricots verts BIO Cotentin Fruit BIO (2 choix)
10-févr	11-févr	13-févr	14-févr
 Chou fleur sauce cocktail Haricots verts en salade Boulettes d'agneau sauce crétoise  Flageolets Brie Fruit BIO (2 choix)	Laitue BIO et dès de dinde  Salade verte BIO et croutons  Escalope de poulet oignons  Salsifis béchamel  Gateau anniversaire: Cake apple vanille	Carottes râpées BIO  Céléri mayonnaise BIO Colin d'Alaska MSC + Citron Ratatouille et coquillettes BIO  Tacciatella copeaux chocolat Crème dessert caramel	Terrine de légumes mayonnaise Brocolis assaisonnés Chili con carne  Et riz BIO Fromage frais aromatisés Fruit BIO (2choix)
17-févr	18-févr	20-févr	21-févr
 Piémontaise  Taboulé  Emincé de poulet blanquette Carottes braisées BIO Fruits BIO (2choix)	 Soupe à l'oignon  Burger de bœuf dijonnaise  Chou fleur béchamel BIO Carré frais BIO Palmier Tarte flan fraiche	MENU 100% BIO  Crèmeux de betteraves BIO Macédoine BIO Papillons à l'italienne BIO  (plat complet) Fromage blanc BIO Fruits BIO (2 choix)	 Salade coleslaw BIO Chou rouge vinaigrette BIO Nuggets de poisson Lentilles BIO Pêche au sirop Compote pomme banane

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".