



MENU DE FEVRIER 2024



Boucherie de Saint-Fiel

Menu « sans viande ni poisson »

« Fait maison »

*Produits circuit-court

Du 05 au 11 février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Taboulé	Salade de haricots verts échalote	Pizza aux fromages	Choux blanc rémoulade
Saucisses	Emincés de bœuf	Lasagnes de légumes	Escalope de dinde au paprika	Brandade de poisson
Pomme de terre sautées	Brocolis	Salade verte	Petits pois	Salade verte
Saint-Paulin	Tomme blanche	Comté	Fromage blanc	Kiri
Fruit	Crème vanille	Fruit	Compote	Tarte aux fruits

Du 12 au 16 février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rosette	Carottes râpées	Salade avocat crevette sauce cocktail	Salade verte et croutons	Céleri rémoulade
Blanquette de veau	Coucoucs végétarien	Rôti de porc à la moutarde	Fondu Creusoise	Cœur de merlu
Riz	Saint-Bricet	Pâtes Cœur de Creuse*	Frites	Purée de patates douces
Edam	Beignet au chocolat	Tarte abricot	Fruit	Camembert
Fruit				Fromage blanc confiture

Du 19 au 23 février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw	Jambon cru cornichon	Cake aux légumes	Salade de surimi	Saucisson brioché
Cuisse de poulet	Merguez	Tortilla de pommes de terre	Mijoté de bœuf	Filet de lieu
Haricots verts	Poêlée de légumes	Salade verte	Pâtes Cœur de Creuse*	Gratin de chou-fleur
Gouda	Brie	Chantailou	Saint-Paulin	Tomme blanche
Gâteau Basque	Compote de fruits	Liégeois vanille	Fruit	Fruit

Du 26 février au 1^{er} mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jambon blanc	Salade maïs féta olive	Salade de Boulghour	Betteraves rouges	Carottes râpées
Rôti de veau	Sauté de dinde	Emincés de porc sauce barbecue	Nuggets de Blé	Fish and chips
Petits pois	Semoule	Brocolis	Poêlée de légumes	Frites
Bombel	Emmental	Petit suisse	Samos	Kiri
Fruit	Gaufre au sucre	Fruit	Tarte aux poires	Eclair vanille