

# MENU SANS VIANDE

S  
C  
O  
L  
A  
I  
R  
E

F

E

V

R

I

E

R

Lundi 4

Tarte épinards  
Omelette  
Légumes d'hiver en gratin  
Camembert  
Fruit de saison

Menu chandeleur

Mardi 5

Salade coleslaw  
Crêpe au fromage  
Mâche en vinaigrette  
Crêpe au chocolat

Mercredi 6

Poireaux et surimi à la grecque  
Paupiette de saumon  
Semoule  
Cantal doux  
Fruit de saison

jeudi 7

Salade de lentilles  
Filet de poisson pané  
Haricots verts à la hongroise  
Edam BIO  
Fruit de saison

Nouvel an chinois

Vendredi 8

Samossa de légumes  
Filet de colin à l'ananas  
Riz nature  
Litchis au sirop

Happy  
Chinese  
New Year

Lundi 11

Betteraves en vinaigrette  
Boulettes de soja aux petits légumes et curry  
Boullgour aux raisins secs  
Brie de Meaux  
Fruit de saison

Mardi 12

Œuf dur et mayonnaise  
Palet du fromager  
Petits pois aux oignons  
Yaourt aux fruits mixés

Mercredi 13

Chou rouge râpé en vinaigrette  
Poisson pané  
Purée de carotte  
Fromage blanc sucré  
Biscuit

Saint valentin

jeudi 14

Cœur de laitue et mimolette en vinaigrette  
Spaghettis de La Belle et du Clochard au saumon  
Gâteau cœur coulant au chocolat

Vendredi 15

Salade de pommes de terre/cervelas à la moutarde à l'ancienne  
Filet de poisson meunière  
Epinards à la crème  
Tome noire  
Fruit de saison BIO

Lundi 18

Pizza au fromage  
Tarte aux légumes  
Carottes BIO vichy  
Saint Paulin  
Fruit de saison

Mardi 19

Cèleri rémoulade  
Omelette  
Lentilles BIO aux oignons  
Yaourt sucré BIO

Mercredi 20

Mesclun et fourme d'Ambert en vinaigrette  
Poisson meunière  
Chou de Bruxelles aux oignons  
Semoule au lait

jeudi 21

Potage au potiron et croutons  
Filet de colin aux pruneaux  
Gratin dauphinois  
Petits suisses aux fruits

Vendredi 22

Carottes râpées en vinaigrette à l'échalote  
Filet de poisson frais au beurre persillé  
Blé  
Crème dessert chocolat

Sival  
Le Sud-Est  
Toulousain