

# Menus du 27 février au 03 mars

**Fait maison :**  
 La préparation des repas se fait en cuisine essentiellement à partir de produits frais



*carotte* **Lundi** *betterave*

Salade de pâtes et cervelas  
 Salade de légumineuses  
 Spaghettis **carbonara**  
 Yaourt ou fromage  
 Yaourt aux fruits

*salsifis* **Mardi** *ail*

Céleri rémoulade  
 Salade de maïs et tomates séchées  
 Chili végétal  
 Riz  
 Yaourt ou fromage  
 Smoothies  
 Fruits de saison

*chou* **Jeudi** *radis*

Salade mêlée  
 Gaspacho  
 Émincé de volaille chimichurri  
 (sauce à base d'herbes, ail, vinaigre, jus de citron)  
 Beignets de chou-fleur  
 Yaourt ou fromage  
 Gâteau lapin

*ail* **Vendredi** *poireau*

Jambon fumé  
 Saucisson sec  
 Avocat sauce cocktail  
 Fricassée de poisson  
 Céréales  
 Yaourt ou fromage  
 Verrine de fruits

**Buvez de L'EAU !  
 C'est indispensable !**



Codes couleurs: (pour les aliments composés, couleur du groupe majoritaire)  
 Matières grasses / Féculents / Fruits et légumes / Viandes, poissons, œufs / Produits laitiers / Produits sucrés

La Principale: Nathalie LARROZE-JARDINÉ

La Gestionnaire : Catherine CAILLON



Pour celles et ceux qui ne mangent pas de viande, possibilité de prendre 2 entrées. Des modifications sont susceptibles D'intervenir en fonction des livraisons.