

MENU DU MOIS DE FÉVRIER 2018 (les viandes sont V.B.F ou UE)



LUNDI 29/01	MARDI 30/01	MERCREDI 31/01	JEUDI 01/02	VENDREDI 02/02	SAMEDI 03/02	DIMANCHE 04/02
DEJEUNER CHOU BLANC AU REBLOCHON JOUES DE BOEUF EN DAUBE RIZ AU BEURRE ST PAULIN POIRE	DEJEUNER THON ET SURIMI MAYONNAISE PANE FROMAGE HARICOT VERT T/F PERSILLE FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	DEJEUNER CREME DE POTIRON SAUTE DE DINDE BLE PILAF CHANTENEIGE CREME DESSERT VANILLE	DEJEUNER SALADE DE RIZ MAIS TOMATES ET THON STEAK HACHE GRILLE SALSIFIS EN PERSILLADE TOMME BLANCHE CLEMENTINE	DEJEUNER SALADE DE CONCOMBRE AU CANTAL BRANDADE DE MORUE SALADE COMPOSEE 4EME CREPE AU SUCRE		
LUNDI 05/02	MARDI 06/02	MERCREDI 07/02	JEUDI 08/02	VENDREDI 09/02	SAMEDI 10/02	DIMANCHE 11/02
DEJEUNER SALADE DE POMMES DE TERRE, SAUTE DE BOEUF MIROTON CAROTTES VICHY ST PAULIN FLAN AU CHOCOLAT	DEJEUNER BETTERAVES A L'EMMENTAL SAUCE PETIT SALE HARICOTS BLANCS AUX LARDONS FRUIT DE SAISON	DEJEUNER RADIS BEURRE OMELETTE AUX FINES HERBES PIPERADE CROC'LAIT CARRE BAVAROIS AU CACAO	DEJEUNER SALADE DE CHOU CHINOIS SAUTE DE DINDE A LA SAUCE AIGRE NOUILLES CHINOISES BEIGNET POMME 75GX60	DEJEUNER FLAMMEKUECHE GRATINEE DOS DE COLIN GRILLE POIREAUX AU GRATIN MUNSTER BANANE FRUIT		
LUNDI 12/02	MARDI 13/02	MERCREDI 14/02	JEUDI 15/02	VENDREDI 16/02	SAMEDI 17/02	DIMANCHE 18/02
DEJEUNER RADIS AU SEL ESCALOPE DE DINDE EMINCEE AU JUS FRITES YAOURT AUX FRUITS	DEJEUNER SALADE DE RIZ MAIS ET SURIMI ROTI DE VEAU SAUCE MADERE COURGETTES SAUTEES A L'AIL TOMME GRISE KIWI FRUIT	DEJEUNER SALADE DE CAROTTES RAPEES A LA STEAK HACHE GRILLE FUSILLI AU BEURRE BIO SAMOS 65% 20 FLAN AU CHOCOLAT	DEJEUNER POTAGE DE LEGUMES JAMBON FUME GRILLE TOMATES PROVENCALES COULOMMIER FLAN PATISSIER	DEJEUNER CONCOMBRE AU GORGONZOLLA MOULES SAUCE CURRY MÉLANGE AUX 3 CÉRÉALES CRÉOLE FRUIT DE SAISON		
LUNDI 19/02	MARDI 20/02	MERCREDI 21/02	JEUDI 22/02	VENDREDI 23/02	SAMEDI 24/02	DIMANCHE 25/02
DEJEUNER CONCOMBRE AU MUNSTER BROCHETTE DE PORC PROVENÇALE HARICOTS VERTS SAUTÉS TARTE AUX POMMES	DEJEUNER SALADE DE BETTERAVES AU SURIMI TOMATES FARCIES RIZ PILAF TOMME DE SAVOIE FRUIT DE SAISON	DEJEUNER AVOCAT VINAIGRETTE CORDON BLEU CUIT 125GX40 PUREE DE LEGUMES FROMAGE FONDU COMPOTE DE POIRES ET BOUDOIRS	DEJEUNER SALADE DE BATAVIA AUX CROUTONS ET ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE POMMES DE TERRE BOULANGERE FLAN AU CAMEL	DEJEUNER TABOULE POISSON FRAIS DU JOUR BROCOLIS SAUCE BECHAMEL TOMME BLANCHE BANANE FRUIT		
LUNDI 26/02	MARDI 27/02	MERCREDI 28/02	JEUDI 01/03	VENDREDI 02/03	SAMEDI 03/03	DIMANCHE 04/03
DEJEUNER SAUCISSON A L'AIL EMINCE DE VEAU POELE SPAGHETTI BIO AUX OLIVES BUCHE DU PILAT ORANGE	DEJEUNER SALADE DE TOMATES AU COEURS DE CHIPOLATAS EPINARDS EN BRANCHE SAUCE FLAN AU CHOCOLAT ET BISCUIT	DEJEUNER POTAGE DE LEGUMES ROTI DINDE AU JUS PDT GRENAILLE ORIGINE COULOMMIER FRUIT DE SAISON	DEJEUNER SARDINES AU BEURRE STEAK HACHE GRILLE GRATIN DE COURGETTES ST PAULIN MILLEFEUILLE	DEJEUNER CAROTTES RAPEES A LA CIBOULETTE DOS DE COLIN LIEU SAUCE NORMANDE RIZ PILAF YAOURT ARO 125		

www.transgourmet.fr