

Menus de Février

ESAT
le Terre

Lundi 30 janvier

Chou blanc vinaigrette
Emincé de bœuf à la tomate
Steak de soja à l'échalote
Petits pois ail et fines herbes
Yaourt nature
Compote pomme fraise



Mardi 31 janvier

Salade de haricots verts
Haut de cuisse de poulet à la moutarde
Accras de morue
Carottes Vichy
Saint Nectaire
Donut



Mercredi 01 février

Céleri vinaigrette
Ravioli tofu et basilic bio
Munster
Fruit de saison



Jeudi 02 février

Macédoine mayonnaise
Croque monsieur
Crêpe au fromage
Courgettes gratinées
Carré d'As aux noix



Vendredi 03 février

Carottes râpées à l'estragon
Pané de cabillaud à la texane
Quenelle nature aux herbes
Chou choucroute
Petit Suisse aux fruits
Fruit de saison



Lundi 06 février

Salade piémontaise
Salade piémontaise au thon
Paupiette de lapin à la moutarde
Pané de blé emmental épinards
Duo de haricots
Camembert
Banane



Mardi 07 février

Salade coleslaw
Manchons de poulet panés
Boudin de légumes
Purée
Cantal
Fruit de saison



Mercredi 08 février

Céleri rémoulade
Palette de porc au jus
Crêpe aux champignons
Cube de polenta et duxelle de champignons
Rondelé au sel de Guérande



Jeudi 09 février

Oeuf dur mayonnaise
Aiguillettes de poulet crème de moutarde à l'ancienne
Nuggets de poisson
Spaguetti bio
Yaourt nature sucré
Pomme



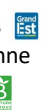
Vendredi 10 février

Concombre bulgare
Tortilla oignon et pomme de terre
Chou fleur gratiné
Samos
Gâteau brioche d'anniversaire



Lundi 13 février

Carottes jaunes
Tomate végétarienne
Riz bio
Comté
Carré chocolat



Mardi 14 février

Rillettes du Mans
Terrine aux trois légumes
Steak haché au jus
Steak de soja à l'échalote
Frites
P'tit Louis
Orange



Mercredi 15 février

Accras de morue
Salade verte
Paupiette de veau forestière
Galette mexicaine
Haricots rouges
Produit laitier
Entremet vanille



Jeudi 16 février

Chou blanc vinaigrette
Sauté de bœuf sauce provençale
Boulettes de pois chiche bio
Pommes grenailles
Velouté aux fruits mixés
Tarte aux pommes façon normande



Vendredi 17 février

Mousse de tomate au basilic
Pané de cabillaud à la texane
Bouchée de blé emmental-épinards
Beignet de légumes
Petit moulé nature
Petit Suisse aux fruits



Lundi 20 février

Taboulé à l'orientale
Normandin de veau au jus
Dos de colin
Purée
Emmental
Pomme

Mardi 21 février

Salade de riz niçoise
Salade de riz
Lasagne de légumes au pesto
Saint Paulin
Bugnes briochées

Mercredi 22 février

Céleri à l'hawaïenne
Bœuf mironton
Pané fromagé
Haricots blancs à la tomate
Kiri
Chausson aux pommes



Jeudi 23 février

Nems
Salade verte
Sauté de volaille à l'impériale
Marmite de poisson
Riz cantonnais
Activia coco
Litchee au sirop



Vendredi 24 février

Concombre à la ciboulette
Coquille bretonne
Boulettes d'agneau et son jus printannier
Haricots beurre
Produit laitier
Eclair au chocolat



Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.



produit régional



volaille française



viande bovine française



viande de porc française



pêche durable

