

MENU FEVRIER 2023

VACANCES - DU 6 AU 10 FÉVRIER

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI VÉGÉTARIEN
Carottes râpées et orange	Salade de lentilles	Pâté de campagne	Potage de légumes	Salade d'endives et oeuf
Sauté de boeuf au paprika	Purée de Patate douce	Poisson meunière	Rôti de porc à la crème d'ail	Tarte aux courges et carottes
Potatoes	Gratin d'endives	Petits pois	Ecrasé de pomme de terre	
Fromage blanc	Emmental	Camembert	Cantal	Yaourt fermier
Pommes caramélisées	Clémentine	Poire	Orange	Cake

VACANCES - DU 13 AU 17 FÉVRIER

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Macédoine mayonnaise "mama"	Potage de légumes	Céleri et pomme	Coleslaw (chou blanc et carottes)	Mesclun de salade et croûtons
Filet de dinde à la crème	Oeuf	Rôti de boeuf	Lasagnes	Brande
Riz au curry	Florentine (épinards)	Pâtes	De légumes	De poisson
Brie	Comté		Cantal	
Pomme	Banane	Fromage blanc	Crème aux oeufs	Riz au lait

DU 20 AU 24 FÉVRIER

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI VÉGÉTARIEN
Céleri sauce ciboulette	Potage au chou fleur	Mesclun de salade et gouda	Salade de pomme de terre et emmental	Betteraves à l'huile de noisette
Sauté de veau	Tartiflette	Emincé de volaille au curry	Filet de poisson sauce cidre	Rizotto
Carottes persillées	Aux légumes de saison	Riz	Brocolis gratinés	Aux champignons
	Cantal			
Gâteau au chocolat	Clémentine	Purée de pomme	Poire	Clafouti aux fruits

DU 27 FÉVRIER AU 3 MARS

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI ÉCOLIERS	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Rillettes de haricots blancs aux noix et cumin		Potage de légumes	Mesclun de salade	Céleri vinaigrette au curcuma
Tarte		Brandade	Gratin de Chou fleur	Parmentier de patate douce
Aux fromages		De saumon	Et sarrasin	Et pomme de terre au tofu
Yaourt Fermier		Comté	Tomme de vache	
Orange		Banane	Clémentine	Gâteau pois chiches et citron



Contrôlé par
ECOCERT
EN CUISINE

Niveau 3
mention excellence

2022



Un restaurant
+ bio
+ local
+ sain
+ durable



VOTRE RESTAURANT A OBTENU LES LABELS SUIVANTS :



À partir du 1^{er} mars 2022, les établissements proposant des repas à prendre sur place ou à emporter devront indiquer aux consommateurs l'origine des viandes de volailles, porcs et moutons qu'ils mettent à leurs menus, comme ils le faisaient déjà pour la viande de bœuf. La Ville de La Couronne vous renseigne sur l'origine de ses viandes depuis plusieurs années à travers les pictogrammes insérés dans les menus et vous informe qu'à partir de mars 2022, toutes les viandes préparées au Restaurant communal sont d'origine française.