



# LE MENU DES VACANCES

*Lundi 23 au vendredi 27 février*



**Lundi**

**Mardi**



**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

**Entrée**

Taboulé

Tomates cerises

Betteraves

Salade verte  
**ESAT de  
NAILLOUX**

Velouté de butternut  
**Les Jardins Ariégeois**



**Plat**

Escalope de dinde  
 Petits pois

Pain jambon  
fromage- chips

Boulettes de bœuf  
 Pâtes

Tartiflette

Poulet tex-mex  
Haricots verts

**Dessert**

Yaourt nature  
sucré

Banane

Yaourt à la fraise

Fruits 

Mousse au chocolat

**Goûter**

Compote  
Biscuit

Pain  
Chocolat

**Goûter élaboré  
par les enfants.**

Crème vanille

Beignet aux pommes



À la différence de la majorité des cuisines de collectivités, nos repas sont préparés et confectionnés sur place, avec le plus grand soin. Nous privilégions au maximum les produits d'origine France, sous signes de qualité et faisons parfois appel à des producteurs locaux. Ces menus peuvent varier pour raisons d'approvisionnement. Nous vous remercions par avance pour votre compréhension.