



LE MENU DES VACANCES

Lundi 23 au vendredi 27 février



menu	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.