

## Semaine du 20 au 24 février

### VACANCES D'HIVER

#### Lundi 20 février

Céleri rave mayonnaise  
Poule au  
riz  
Velouté fruit

#### Mardi 21 février

Mâche  
Couscous au  
mouton  
Fromage blanc nature sucré

#### Mercredi 22 février

Pizza  
Saucisse\*  
Ratatouille  
Port salut et moissac des cévennes (chèvre)  
Pomme

\*merguez

#### Jeudi 23 février

Pâté en croûte\*  
Moules marinière  
Pommes sautées  
Saint albray et rocamadour(chèvre)  
Banane

\*pâté sans porc

#### Vendredi 24 février

Salade de pâtes  
Gardianne de taureau  
Carottes aux oignons  
Munster et édám  
Orange

## Semaine du 27 février au 2 mars

#### Lundi 27 février

Salade feuille de chêne  
Riz cantonnais  
(dinde, jambon, omelette)\*  
Mousse au chocolat

\*(dinde, omelette)

#### Mardi 28 février

Pâté de campagne\*  
Filet de poisson au safran  
Purée de céleri  
Domaine de bresse et livarot  
Poire

\*pois chiches

#### Mercredi 29 février

Salade niçoise  
(PdeT, H. verts, tomate, œuf dur, thon, olives)  
Croque Monsieur\*  
Yaourt à la vanille / bichoco

\*croque Mr à la dinde

#### Jeudi 1er mars

Tarte des alpages (comté et beaufort)  
Poulet (label rouge)  
Salsifis béchamel  
Fromage blanc à la vanille  
Ananas

*Pain au maïs*

#### Vendredi 2 mars

Carottes râpées  
Rôti de veau  
Spaghettis à la tomate + râpé  
Compote / palmier

\*Repas sans porc

## Cuisine centrale du SJVOM de Frontignan

### Menu du 30 janvier au 2 mars 2012



Les menus ont été validés à la  
commission du 8 décembre 2011

Tel : 04.67.43.47.69

## Semaine du 30 janvier au 3 février

### Lundi 30 janvier

Chifonade iceberg  
Hachis parmentier  
de canard  
Calin fruit

### Mardi 31 janvier

Quiche Lorraine\*  
Bœuf bourguignon (bœuf BIO)  
Julienne de légumes  
Ecyre en Aubrac et brie  
Pomme

\*Pizza

### Mercredi 1er février

Frisée aux croûtons  
Cassoulet garni  
(saucisse fraîche, saucisson cuit)\*  
Yaourt aromatisé

\*paupiette de veau

### Jeudi 2 février

Pamplemousse  
Seiche provençale  
Riz créole  
Crème à la vanille

### Vendredi 3 février

#### Menu BIO

Pâté de campagne\*  
Blanquette de veau  
Carottes vichy  
Tomme blanche / orange

**Pain complet**

\*œuf dur / mayonnaise

## Semaine du 6 au 10 février

### Lundi 6 février

Potage brocolis / vache qui rit  
Brochette de poisson pané  
Epinards béchamel et croûtons  
Banane

**Pain de campagne**

### Mardi 7 février

#### Menu alternatif

Laitue / pois chiches  
Penne rigate sauce tomate + emmental râpé  
Crème anglaise / madeleine

### Mercredi 8 février

Salade de riz  
Cordon bleu  
Haricots verts persillés  
Bûche du pilat et pavé d'affinois de brebis  
Ananas

### Jeudi 9 février

Chou chinois sauce bulgare  
Tartiflette  
(jambon fumé\*, reblochon)  
Yaourt brassé + sucre

\*tartiflette au jambon de dinde

### Vendredi 10 février

Saucisson / beurre\*  
Tajine de poulet  
PdeT et courgettes sautées  
Vieux pané et coulommiers  
Poire

\* betteraves

**\*Repas sans porc**

## Semaine du 13 au 17 février

### VACANCES D'HIVER

### Lundi 13 février

Salade mélangée  
Lasagnes gratinées  
(bœuf BIO)  
Petits suisses nature sucrés

### Mardi 14 février

Kébab  
(lamelles de volaille marinées, salade, tomate, mayonnaise)  
Pommes campagnardes  
Txipi de brebis et mughetto  
Clémentine

### Mercredi 15 février

Lentilles en salade  
Endive au jambon\*  
Coquillettes au beurre  
Tomme de savoie et selles sur cher (chèvre)  
Poire

\*endive au jambon de dinde

### Jeudi 16 février

Avocat vinaigrette  
Ragoût languedocien  
(veau, PdeT, carottes, céleri, champignons, olives)  
Flan

### Vendredi 17 février

Soupe de légumes  
Rabas (encornets frits)  
Chou fleur au gratin  
Pavé d'affinois de vache et bleu des causses  
Kiwi