



VILLE DE CAZOULS-LÈS-BÉZIERS

MENUS FÉVRIER /MARS 2020 - MICRO CRÈCHE LES PETITS FILOUS + DE 18 MOIS

Semaine 09	Lundi 24 Février 2020	Mardi 25 Février 2020	Mercredi 26 Février 2020	Jeudi 27 Février 2020	Vendredi 28 Février 2020
Entrée Plat principal Accompagnement Produit laitier Dessert	Potage de saison Steak haché Purée pomme de terre Fromage à la coupe Purée de fruits	Potage de saison Crousti volaille Purée de légumes Fromage blanc nature Cocktail de fruits	Velouté de saison Steak haché Purée de haricot vert Fromage blanc nature Purée de fruits	Potage de saison Omelette au fromage Poelee de legumes Fromage à la coupe Tarte pommes	Potage de saison Pennes à la carbonara* Fromage blanc nature Fruit de saison
Semaine 10	Lundi 2 Mars 2020	Mardi 3 Mars 2020	Mercredi 4 Mars 2020	Jeudi 5 Mars 2020	Vendredi 6 Mars 2020
Entrée Plat principal Accompagnement Produit laitier Dessert	Potage de saison Hachis parmentier Fromage blanc nature Fruit de saison	Potage de saison Porc marengo* Carotte vichy Fromage à la coupe Fruit de saison	Velouté de saison Filet de poisson sauce bery Purée de courge Fromage blanc nature Fruit de saison	Potage de saison Gratin penne légume Fromage à la coupe Flan patissier	Potage de saison Poulet forestier Frites Fromage blanc nature Fruit de saison
Semaine 11	Lundi 9 Mars 2020	Mardi 10 Mars 2020	Mercredi 11 Mars 2020	Jeudi 12 Mars 2020	Vendredi 13 Mars 2020
Entrée Plat principal Accompagnement Produit laitier Dessert	Potage de saison Chipolata grillée* Purée de haricot vert Fromage à la coupe Fruit de saison	Potage de saison Boeuf bourguignon Semoule Fromage blanc nature Fruit de saison	Velouté de saison Jambon * Purée pomme de terre Fromage blanc nature Purée de fruits	Potage de saison Lasagnes aux légumes Fromage à la coupe Clafoutis aux poires	Potage de saison Poisson pane Haricots verts Fromage blanc nature Fruit de saison
Semaine 12	Lundi 16 Mars 2020	Mardi 17 Mars 2020	Mercredi 18 Mars 2020	Jeudi 19 Mars 2020	Vendredi 20 Mars 2020
Entrée Plat principal Accompagnement Produit laitier Dessert	Potage de saison Roti de boeuf Purée de panais Fromage à la coupe Fruit de saison	Potage de saison Brandade de poisson Fromage à la coupe Fruit de saison	Velouté de saison Steak haché Purée pomme de terre Fromage blanc nature Purée de fruits	Potage de saison Raviolis a l'emmental Fromage blanc nature Tarte à l'ananas	Potage de saison Jambon * Carottes à la crème Fromage blanc nature Fruit de saison
Semaine 13	Lundi 23 Mars 2020	Mardi 24 Mars 2020	Mercredi 25 Mars 2020	Jeudi 26 Mars 2020	Vendredi 27 Mars 2020
Entrée Plat principal Accompagnement Produit laitier Dessert	Potage de saison Filet de poulet à la crème Pommes de terre frites Fromage blanc nature Fruit de saison	Veloute de legumes Porc à l'ananas* Purée de légumes Fromage à la coupe Fruit de saison	Velouté de saison Steack haché bery Purée pomme de terre Fromage blanc nature Purée de fruits	Veloute de legumes Quiche au fromage Fromage à la coupe Flan chocolat	Potage de saison Saute de veau Coquillettes au fromage Fromage blanc nature Fruit de saison
Semaine 13	Lundi 30 Mars 2020	Mardi 31 Mars 2020	Mercredi 1 Avril 2020	Jeudi 2 Avril 2020	Vendredi 3 Avril 2020
Entrée Plat principal Accompagnement Produit laitier Dessert	Potage de saison Saucisse toulouse grillée* Purée pomme de terre Fromage à la coupe Fruit de saison	Potage de saison Blanquette de volaille Flan de legumes Fromage blanc nature Fruit de saison	Velouté de saison Steak haché Purée de haricot vert Fromage blanc nature Purée de fruits	Potage de saison Boulette vegetale Pommes de terre sautées Fromage à la coupe Croisillon pomme	Potage de saison Penne bolognaise* Fromage ou yaourt Salade de fruits d'hiver



Menus proposés sous réserves de modifications

Tous les plats sont cuisinés sur place le jour même

L'essentiel est fait maison à partir de produits frais et de saison

* Plat avec Porc

100% Bio



Aide U.E à destination des écoles