
























































Goûter Marseillan

Mois de Février 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 30/1 au 3/2			Liégeois au Chocolat Fruit Madeleine		
du 6/2 au 10/2			Fromage Frais aux Fruits Fruit Sablé Nappé Chocolat		
du 13/2 au 17/2			Fromage Frais Sucré Compote de Pomme Madeleine		
du 20/2 au 24/2	Flan Nappé Caramel Barre de Chocolat Palmier	Pavé 1/2 Sel Compote Pomme / <i>Berlingot de Compote pour PN</i> Pain	Yaourt Aromatisé Compote Pomme Ananas Sablé de Retz	Crème Anglaise / <i>Fol Epi pour PN</i> Fruit / <i>Berlingot de Compote pour PN</i> Boudoir / <i>Pain pour PN</i>	Tomme Noire Compote Pomme Banane Pain
du 27/2 au 3/3	Yaourt Nature Sucré Fruit Petit Beurre	<i>Portion de Mimolette pour PN</i> <i>Berlingot de Compote pour PN</i> <i>Pain pour PN</i>	Fromage Frais aux Fruits Compote Pomme Pêche Sablé Nappé Chocolat	Fromage Frais au Sel de Guérande Fruit Pain	Fromage Frais Sucré Barre de Chocolat Palmier

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 du 30/1 au 3/2	LE JOUR DU  Taboulé Pané Blé Epinard Haricots Verts à l'Ail Purée Fromage Frais aux Fruits  Fruit	Mâche Vinaigrette  Chipolatas* Lentilles  Saint Nectaire  Flan Nappé Caramel	Carottes Râpées  Paëlla  au Poisson Mimolette Pêche au Sirop	 Céleri Râpé Mayonnaise  Sauté de Bœuf Marengo Semoule  Julienne de Légumes Brie Pointe Crêpe au Sucre	Crêpe au Fromage  Limande Meunière Citron Épinards Béchamel Farfalles Yaourt Nature Sucré Fruit 
du 6/2 au 10/2	Laitue Iceberg Spaghettis  à la Bolognaise & Râpé Coulommiers Crème Dessert Vanille	Salade Piémontaise Galopin de Veau au Jus Carottes Sage Tomate Flageolets Yaourt Aromatisé Fruit 	Radis Râpé Vinaigrette  Sauté de Dinde Dijonnaise Purée  Courgettes Braisées Cheddar Liégeois Chocolat	Salade Coleslaw Beaufilet de Colin Citron Haricots Beurre Ail et Persil Riz de Camargue Créole  Emmental  Fougasse d'Aigues-Mortes 	LE JOUR DU  Salade de Betterave Émincé de Pois Taiine Semoule  Fromage Frais Sucré Fruit
du 13/2 au 17/2	LE JOUR DU  Friand au Fromage Omelette  Haricots Verts à l'Ail Pommes Rissolées Flan au Chocolat Fruit	 Concombre Vinaigrette Escalope de Dinde Hongroise Coquillettes  Navets à la Crème Camembert Crème Anglaise	Rillettes à la Sardine  Rôti de Bœuf Petits Pois à la Paysanne Boulgour Fraidou Fruit 	Saveur de la Montagne Salade de Mâche Jambon Blanc* Gratin Pomme de Terre Raclette Fromage Frais aux Fruits Fruit 	 Carottes Râpées  Beignet de Poisson Citron Chou Fleur Béchamel Riz de Camargue Pilaf  Cantal  Eclair au Chocolat
VACANCES du 20/2 au 24/2	Potage de Légumes  Boulette de Bœuf Bourgogne  Blé Pilaf  Carottes Braisées Bleu d'Auvergne  Fruit	Taboulé Francfort à la Volaille Purée de Potiron Pomme de Terre Fromage Blanc aux Fruits Fruit 	Laitue Iceberg Émincé de Bœuf Bobotie Farfalles  Courgettes aux Herbes Carré Flan Chocolat	LE JOUR DU  Céleri Râpé Mayonnaise Haricots Rouges Façon Chili Riz Créole Edam  Donuts	Mortadelle de Porc*  Pavé de Merlu Nantua Gratin Poireaux Pomme de Terre Fromage Frais Sucré Fruit 
du 27/2 au 3/3	LE JOUR DU  Mâche Vinaigrette Nuggets de Blé Ketchup Lentilles  Brie Pointe Liégeois Vanille	 Potage au Potimarron   Rôti de Dinde Normande Petit Pois Lyonnaise Riz Safrané Yaourt Aromatisé Fruit	SAVEURS CREOLES Acras de Morue  Saucisse de Toulouse* Rougail Purée Carotte & Patate Douce Petit Moulé Banane  Sauce Chocolat Coco	Carottes Râpées  Steak Haché au Jus Pâtes "Spirales"  Poêlée de Légumes Fromage Frais Nature & Sucre Compote de Pomme 	 Crémeux Frais Colin Mariné Thym Citron Epinard Béchamel Polenta Tomme  Mousse au Chocolat



Nouveauté



Origine France



Agriculture Biologique



Local
























Pêche responsable



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 30/1 au 3/2	<p>LE JOUR DU </p> <p>Taboulé</p> <p>Pané Blé Epinard Haricots Verts à l'Ail Purée</p> <p>Fromage Frais aux Fruits </p> <p>Assortiment de Fruits</p>	<p>Mâche Vinaigrette Salade Harmonie</p> <p> Chipolatas* Lentilles </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Flan Nappé Caramel</p> <p>*Croque Veggie Tomato</p>	<p>Carottes Râpées </p> <p>Paëlla au Poisson </p> <p>Mimolette</p> <p>Pêche au Sirop</p>	<p>L'exquise CHANDELEUR DU CHEF </p> <p>Céleri Râpé Mayonnaise Laitue Iceberg</p> <p> Sauté de Bœuf Marengo Semoule </p> <p>Julienne de Légumes</p> <p>Brie Pointe</p> <p>Crêpe au Sucre</p>	<p>Crêpe au Fromage Friand à la Viande*</p> <p> Limande Meunière Citron Épinards Béchamel Farfalles</p> <p>Yaourt Nature Sucré</p> <p>Fruit </p>
du 6/2 au 10/2	<p>Laitue Iceberg Mélange Catalan</p> <p>Spaghettis  à la Bolognaise & Râpé</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème Dessert Vanille</p>	<p>Salade Piémontaise Maïs Vinaigrette</p> <p>Galopin de Veau au Jus Carottes Saugue Tomate Flageolets</p> <p>Yaourt Aromatisé</p> <p>Fruit </p>	<p>Radis Râpé Vinaigrette</p> <p> Sauté de Dinde Dijonnaise Purée </p> <p>Courgettes Braisées</p> <p>Cheddar</p> <p>Liégeois Chocolat</p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Beaufilet de Colin Citron Haricots Beurre Ail et Persil Riz de Camargue Créole </p> <p>Emmental </p> <p>Fougasse d'Aigues-Mortes  Fourrandise au Citron</p>	<p>Salade de Betterave</p> <p>Émincé de Pois Tajine  Semoule </p> <p>Fromage Frais Sucré</p> <p>Assortiment de Fruits</p>



Nouveauté



Origine
France



Agriculture
Biologique



Local



Pêche responsable



Plat cuisiné par le chef avec sa touche
de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats
de substitution pour les menus sans porc

Self de Marseillan

Mois de Février 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 13/2 au 17/2	<p>Friand au Fromage</p> <p>Omelette </p> <p>Haricots Verts à l'Ail Pommes Rissolées</p> <p>Flan au Chocolat</p> <p>Assortiment de Fruits</p>	<p>Concombre Vinaigrette Mélange Fraicheur</p> <p> Escalope de Dinde Hongroise Coquillettes Navets à la Crème</p> <p>Camembert</p> <p>Crème Anglaise</p>	<p>Rillettes à la Sardine</p> <p> Rôti de Bœuf Petits Pois à la Paysanne Boulgour</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit </p>	<p>Saveur de la Montagne</p> <p>Salade de Mâche</p> <p>Jambon Blanc* Gratin Pomme de Terre Raclette</p> <p>Fromage Frais aux Fruits</p> <p>Fruit </p> <p>*Galette Italienne</p>	<p>Carottes Râpées Salade Composée </p> <p> Beignet de Poisson Citron Chou Fleur Béchamel Riz de Camargue Pilaf </p> <p>Cantal </p> <p>Eclair au Chocolat</p>



Nouveauté



Origine
France



Agriculture
Biologique



Local



Pêche responsable



Plat cuisiné par le chef avec sa touche
de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats
de substitution pour les menus sans porc