




MAIRIE D'AUREIL MENUS MOIS DE FEVRIER 2019

LEGENDE : **BIO**, **F** (produit frais), **L** (produit limousin), **M** (fait maison)

SEMAINE 6

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
			MENU LOCAL 	
PAMPLEMOUSSE F	SALADE CHINOISE	SARDINES	SALADE MACHE BETTERAVES MARAICHER FARNIER F M	POTAGE DE LEGUMES
BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE F M	EMINCE DE BŒUF AUX OIGNONS F M	CORDON BLEU F	CHIPOLATAS DU LIMOUSIN F	DOS DE CABILLAUD SCE BEURRE BLANC
QUINOA AU BEURRE BIO	RIZ THAI ET WOK DE LEGUMES	PETITS POIS BIO M	PUREE POMME DE TERRE MAISON MARAICHER FARNIER F M	BROCOLIS BIO
	CAMEMBERT BIO		CANTAL	
ANANAS ET LITCHIS AU SIROP	CREME ANGLAISE MADELEINES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE BIO DU LIMOUSIN	TARTE AUX POMMES BIO

SEMAINE 7

LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
ASPERGES CREME BALSAMIQUE	ŒUFS DURS BIO KETCHUP	CREVETTES MAYONNAISE	BATAVIA MAÏS JAMBON	BETTERAVES
AXOA DE BŒUF M	SAUTE DINDE BIO AU MIEL	ESCALOPE PORC	AIGUILLETES POULET PAPRIKA M	COLIN PANE
PENNES AU BEURRE BIO	COURGETTES SAUTEES A L'AIL	GRATIN CHOUX FLEURS BIO	RIZ BIO PILAF	CAROTTES RONDELLES
FLAN CARAMEL BIO	SAINT NECTAIRE	FROMAGE	BUCHE DE PILAT	
	BANANE	COMPOTE	POMME	ECLAIRS CHOCOLAT