

Menus Février 2025

Repas des Aînés de BRIE



Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Potage	Salade au fromage	Salade de lentilles	Salade de chou	Sardines au citron
Haricots rouges, maïs	Joue de porc	dés de tomates	Mimolette	Haricots rouges, Riz ,
Dés de tomates	Semoule	Saucisse de Toulouse	Wings de poulet	Carottes
Friand au fromage	Petits suisses	Purée de patates douces	Petits pois carottes	Yaourt
Crêpe au sucre		Chèvre	et riz	Fruit
		Confiture	Pêches au sirop	
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Salade piémontais	Rillettes	Entrée ?	Taboulé	Potage
Osso Bucco	Rôti de boeuf	Emincé de volaille	Choucroute	Œuf dur
Pâtes	Haricots verts	Légumes et riz	(chou pommes de terre	Epinards béchamel
Tomme Blanche	Flan pâtissier	Fromage Blanc	saucisse)	Brebis confiture
Fruit			Fruit	
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Salade de	Soupe de Butternuts	Salade endives	Salade aux croûtons	Salade aux croûtons
Mâche	Sauté de porc	Steack de veau	Poule au Riz	Parmentier de canard
(surimi avocat)	au caramel	Poêlée de légumes	Crème dessert	Fromage blanc
Poisson blanc	Riz Thai	Tomme des Pyrénées	à la vanille	sucré
Ebly	Eclair au chocolat	Fruit		
Fruit				

Sous réserve de disponibilité, certains produits pourront être remplacés par des produits équivalents au plan nutritionnel

LÉGENDE
 Fruits et Légumes crus
 Fruits et Légumes cuits
 Viande, Œuf, Poisson
 Féculents
 Produits laitiers
 Produits sucrés



Produits durables et de qualité
 au sens de la loi Egalim

AB : Produit issu de l'agriculture biologique
BBC : Produit selon engagement Bleu Blanc Cœur
AOP : Appellation d'Origine Protégée ou contrôlée
IGP : Indication Géographique Protégée
MSC : Produit de la pêche durable

* : Produit locaux Italique: Produit de saison