










Menu du Restaurant Scolaire Intercommunal Mirabel – Piégros



lundi 10 février	mardi 11 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
Chou fleur Vinaigrette balsamique	Salade de pommes de terre, maïs Vinaigrette ciboulette	Betteraves BIO Vinaigrette	Cake olives et fromage du chef
Encornets de calamars Sauce tomate	Emincé de dinde (VG : Boulettes végétariennes) Sauce façon yassa	Émincé végétal de pois BIO Sauce champignons 	Jambon blanc Label Rouge (VG : Omelette nature fraîche)
Riz pilaf	Carottes à l'ail	Penne BIO 	Haricots verts BIO persillés 
Yaourt nature BIO du GAEC de la Grange, sucre 	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé vanille Areilladou de la Laiterie Carrier 	Cantal AOP
Éclair au chocolat	Orange BIO 	Pomme BIO 	Flan nappé caramel

Toutes les viandes sont origine FRANCE

*Menus confectionnés par API Restauration
(sous réserve de modification)*



www.mairie-piegrosclastre.fr
(Rubrique : Vie scolaire et extra-scolaire / Restaurant scolaire)
Service complice : Menus

Egalement sur le site d'API Restauration :

