

MENU DU MOIS DE FEVRIER 2025
(sous réserve d'approvisionnement ou de modification)



TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE France



	03 Février au 7 Février	10 Février au 14 Février	17 Février au 21 Février	24 Février au 28 Février
LUNDI	VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL SAUCISSE DE TOULOUSE *nuggets de poisson GRATIN DE CHOUX FLEUR EMMENTAL - CAMEMBERT BANANE	FLAN DE SALSIFIS TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER GOUDA - SAINT NECTAIRE FRUITS DE SAISON	BETTERAVES PAUPIETTE DE VOLAILLE SAUCE CHAMPIGNONS *Paupiette de saumon POLENTA CARRÉ LIGUEIL - EDAM FRUITS DE SAISON	
MARDI	BETTERAVES CHIOGGA STEAK HACHÉ *Steak végétal PUREE PATATES DOUCES FROMAGE BLANC CREPES (nutella - sucre)	SALADE VERTE BLANQUETTE DE PORC *Blanquette de poisson RIZ YAOURT GATEAU VANILLE	SALADE CŒUR DE BLÉ (Poivrons, oignons, maïs, olives) ROTI DE PORC *gnocchis à poêler PURÉE DE CAROTTES FROMAGE BLANC CRUMBLE NUTELLA	
JEUDI	VEGETARIEN ŒUF DUR MAYONNAISE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS (riz) MIMOLETTE - TOMME DE SAVOIE FRUITS DE SAISON	SALADE DE HARICOTS VERTS ECHALOTES POULET ROTI *Crêpes au fromage CEREALES GOURMANDES CANTAL-BRIE FRUITS DE SAISON	TERRINE CHARCUTIERE-CORNICHON FILET DE COLIN RIZ BASMATI COMTÉ - SAINT PAULIN FRUITS DE SAISON	
VENDREDI	SALADE VERTE BRANDADE DE POISSON YAOURT PAIN D'EPICES	VEGETARIEN QUICHE CHEVRE - EPINARDS RAGOUT DE POMME DE TERRE (pomme de terre - oignons - poireaux) YAOURT BRASSÉ COMPOTE BISCUIT	VEGETARIEN SALADE DE LENTILLES LASAGNES VEGGIE PETITS SUISSÉS MOUSSE AU CHOCOLAT	



Fait Maison



Bio



Produit Local



Produit label rouge

*plats de substitution

BON APPETIT