

MENUS FEVRIER 2025

LUNDI 3 	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7 
Betteraves Omelette Gratin de pommes de terre Camembert**  Poire** 	Salade de chou-fleur Sauté d'agneau aux fruits secs Semoule  Fromage blanc** 	Salade composée Carbonara de fruits de mer  Penne  Tiramisu aux fruits	Soupe à l'oignon Saucisse Purée Yaourt nature** 	<i>Chandeleur</i> Salade verte**  Galettes au fromage Haricots beurre  Crêpes sucrées 
LUNDI 10 	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13 	VENDREDI 14
Samoussa aux légumes  Parmentier de polenta végété Comté**  Orange** 	Carottes râpées** Escalope de veau Poêlée de légumes Fromage blanc** 	Salade composée / mozzarella Brandade de poisson Crème vanille 	Soupe Curry de pois chiches Riz Brie**  Clémentines** 	Salade d'endives / bleu Cuisse de poulet Haricots verts Vache qui rit Fruit**
LUNDI 17 	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20 	VENDREDI 21
Salade composée / gouda Tortilla de pommes de terre Epinards à la crème  Beignet	PIQUE NIQUE 	Salade de lentilles / abricots secs / fête Rôti de bœuf Brocolis  Banane 	Salade de chou fleur Chili sin carne Riz Yaourt aux fruits 	Betteraves Encornets à la tomate Haricots beurre  Saint Nectaire 
LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26 	JEUDI 27	VENDREDI 28
Salade verte  Raclette Compote 	PIQUE NIQUE 	Salade de chou rouge Raviolis au fromage Kiwi	Salade de radis / mimolette Poisson pané  Choux de Bruxelles  Tiramisu revisité	Salade de pois chiches Escalopes de veau à la crème Carottes vapeur Camembert 

V
A
C
A
N
C
E
S

** Aide UE à destination des écoles

Toutes nos viandes sont d'origine française - toutes nos préparations sont à base de poisson frais

