



MENUS FEVRIER 2025

LUNDI 03 FEVRIER	MARDI 04 FEVRIER	MERCREDI 05 FEVRIER	JEUDI 06 FEVRIER	VENDREDI 07 FEVRIER
SALADE D'ENDIVES GALETTE EMMENTAL/MOZZA COURGETTES POELES CREPE DESSERT	POMELOS SAUCISSE KNACK/ DINDE PETITS POIS / CAROTTES FROMAGE YAOURT SUCRE	SALADE VERTE TOMATO FISH FRITES DE PATATE DOUCE FROMAGE FRAIS FRUIT FRAIS	SAMOSSA AUX LEGUMES BOULETTES DE BŒUF FACON TAJINE SEMOULE BIO FROMAGE FRUIT FRAIS	SOUPE AUX VERMICELLES COLIN SAUCE BORDELAISE PUREE DE POMME DE TERRE MOUSSE AU CHOCOLAT BIO
LUNDI 10 FEVRIER CENTRE DE LOISIRS	MARDI 11 FEVRIER	MERCREDI 12 FEVRIER	JEUDI 13 FEVRIER	VENDREDI 14 FEVRIER
BOUCHEE AU PESTO ROTI DE DINDE FRANCONTOIS HARICOTS VERTS POELES FROMAGE FRUIT FRAIS	CAROTTES RAPEES OMELETTE AU FROMAGE BOULGHOUR BIO FROMAGE BLANC BIO	SALADE VERTE PEPITES DE COLIN AUS EPINARDS MELANGE AUTOMNALE FROMAGE YAOURT AUX FRUITS MIXES	SALADE COLESLAW BURGER AU POULET POTATOES BROWNIE	FEUILLETE HOT DOG (VOLAILLE) DOS DE COLIN PANE GRATIN DE CHOUX FLEURS FROMAGE FRUIT FRAIS
LUNDI 17 FEVRIER CENTRE DE LOISIRS	MARDI 18 FEVRIER	MERCREDI 19 FEVRIER	JEUDI 20 FEVRIER	VENDREDI 21 FEVRIER
CELERI REMOULADE ESCALOPE VIENNOISE GNOCCHI AUX POTIMARRON BIO FROMAGE FRUIT FRAIS	SALADE VERTE ROTI DE VEAU BIO POMME DE TERRE VAPEUR YAOURT NATURE SUCRE	SALADE DE CRUDITES PIZZA 4 FROMAGES FROMAGE FRAIS COMPOTE	PÂTE DE CAMPAGNE FILET DE MERLU MEUNIERE BROCOLIS FROMAGE FRUIT FRAIS	POTAGE DE LEGUMES CROUSTILLANT CHEDDAR RIZ PILAF/ LEGUMES RATATOUILLE FROMAGE GLACE
LUNDI 24 FEVRIER	MARDI 25 FEVRIER	MERCREDI 26 FEVRIER	JEUDI 27 FEVRIER	VENDREDI 28 FEVRIER
SALADE DE POMME DE TERRE OMELETTE AUX FINES HERBES POËLEE DE LEGUMES FROMAGE COMPOTE BIO	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE PÂTES AU PETIT EPEAUTRE BIO FROMAGE RAPE YAOURT AUX FRUITS BIO	SALADE VERTE RAVIOLI EMMENTAL FROMAGE FRAIS MOELLEUX AU CHOCOLAT	CAROTTES RAPEES NUGGETS DE POULET GRATIN DAUPHINOIS YAOURT AUX FRUITS MIXES	MACEDOINE DE LEGUMES DOS DE COLIN BEURRE BLANC PUREE DE LENTILLES CORAIL BIO FROMAGE DONUT FRAISE



Les menus ont une valeur indicative, ils pourront être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement.

Nos produits sont souvent :

- Issus de circuits courts



- Fait maison



- Issus de l'agriculture biologique



Ils peuvent également être :

- Surgelés



mais nos produits surgelés sont bruts et retravaillés sur place

1