

FEVRIER 2025 MENUS

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Carottes râpées Blanquette de veau Riz BIO Camembert BIO	Orange Saucisse Lentilles Saint Paulin	Salade verte BIO Rosbeef à l'échalote Blé aux légumes Gouda	Repas enfants de Freinet Potage de légumes Pizza Thon fromage Gâteau chocolat Mandarine	Friand au fromage Brandade de poisson Bûchette de chèvre Pomme BIO
Clémentine	Compote de poire	Kiwi	Mandamie	1 online Dio

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Repas enfants J. Rostand	Repas enfants L. Michel			Repas enfants L. Pasteur
Betteraves	Salade fêta	Rillettes de sardine	Salade mexicaine	Mâche
Pâtes carbonara	Steak haché	Cuisse de poulet	Colin sce oseille	Œufs durs
Mimolette	Frites	Semoule	Jardinière de légumes	Haricots blancs/ haricots verts
Kiwi BIO	Mousse au chocolat	Camembert BIO	Fromage blanc	Yaourt vanille BIO
	Clémentine	Fruits au sirop	Fruit de saison BIO	Tarte au citron

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Friand au fromage	Salade composée	Pissaladière	Soupe au potiron	Salade verte
Cordon bleu	Porc au caramel	Steak végétarien	Bœuf bourguignon	Brandade de poisson
Epinards	Spaghetti aux légumes	Purée de pois cassés	Polenta	Lait BIO
Camembert BIO	Yaourt nature BIO	Fromage individuel	Gouda BIO	Mille-feuille
Pomme	Banane	Fruit	Compote de pomme	

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Choux/ Pommes	Salade BIO	Salade de lentilles	Coleslaw	Maïs
Sauté de bœuf	Jambon grillé	Pilons de poulet	Ratatouille/ Riz BIO	Filet de colin
Petits pois/ carottes	Purée de brocolis	Frites	Edam	Garnitures de légumes
Emmental	Vache qui rit	Gouda BIO	Fruit au sirop	Camembert
Compote/ biscuit	Poire	Tarte aux pommes		Fruit de saison BIO



Origines des viandes : France et U.E

Menus validés par Virginie LELONG-MAZAUD, Diététicienne Nutritionniste.

Les mardis et vendredis pain BIO (hors vacances)

Bon appétit - Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.

