

Semaine du 10 au 14 février 2025

MIDI

GOUTERS

LUNDI 10

TORTELLINIS RICOTTA SPINACI SAUCE TOMATE
FROMAGE BLANC SUCRÉ
FRUIT DE SAISON

JUS D'ORANGE
BAGUETTE
FROMAGE

MARDI 11

COLESLAW FAÇON RÉMOULADE
RÔTI DE PORC* (OF) SAUCE MOUTARDE
GRATIN DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS BÉCHAMEL

FRUIT
MINI-CRÊPE SUCRÉE
YAOURT À BOIRE

BROWNIE (noix de pécan) (à portionner)

MERCREDI 12

LASAGNES AU BŒUF
CANTAL AOP (à portionner)
COMPOTE POMME HVE

FRUIT
BRIOCHE
LAIT

JEUDI 13

MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE
BLANC DE POULET FORME AIGUILLETTE SAUCE
QUATRE ÉPICES
RIZ BIO

JUS DE POMME
PALET PUR BEURRE
YAOURT AROMATISE

FLAN NAPPÉ CARAMEL

VENDREDI 14

CRÊPE AU FROMAGE
BEIGNET DE CALAMAR À LA ROMAINE
HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL

COMPOTE POMME HVE
MADELON AUX PÉPITES
DE CHOCOLAT
FROMAGE BLANC
SUCRÉ

FRUIT DE SAISON

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

** PLAT FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC*

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Pour les goûters, merci de vérifier les étiquettes des produits.

Semaine du 17 au 21 février 2025

MIDI

GOUTERS

LUNDI 17

TABOULÉ BIO (semoule bio)
FILET DE HOKI SAUCE CITRON
PURÉE DE BUTTERNUT

FRUIT DE SAISON

JUS DE RAISIN
PAIN AU LAIT
FROMAGE BLANC SUCRÉ

MARDI 18

SAUCISSON À L'AIL* ET CORNICHON
TARTIFLETTE AUX DÉS DE DINDE

COMPOTE POMME POIRE

FRUIT
GAUFRETTE VANILLE
YAOURT À BOIRE

MERCREDI 19

CHOU ROUGE VINAIGRETTE
COQUILLETES BIO SAUCE CRÈME
ET FROMAGE RÂPÉ

LIÉGEOIS VANILLE

FRUIT
PALMIER
LAIT

JEUDI 20

SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE AU MIEL
CHOU FLEUR HVE BÉCHAMEL
YAOURT AROMATISÉ
ROULÉ À LA CRÈME PÂTISSIÈRE (à portionner)

COMPOTE POMME POIRE
PAIN DE CAMPAGNE
FROMAGE

VENDREDI 21

HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AU THYM
SEMOULE BIO

FRUIT DE SAISON

JUS D'ANANAS
MADELEINE
SUISSE SUCRÉ

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

** PLAT FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC*

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Pour les goûters, merci de vérifier les étiquettes des produits.