



# MENUS DU 10 FÉVRIER AU 07 MARS 2025



	SEMAINE 07 DU 10 AU 14 FÉVRIER	SEMAINE 08 DU 17 AU 21 FÉVRIER	SEMAINE 09 DU 24 AU 28 FÉVRIER	SEMAINE 10 DU 03 AU 07 MARS
LUNDI	Salade Piémontaise Bœuf <b>VBF LR</b> à la Provençale Carottes <b>BIO</b> Comté AOP Fruit de saison <b>BIO</b>	Salade verte <b>BIO</b> aux 3 Fromages Emincé de Dinde <b>VF</b> Vallée d'Auge Pâte <b>BIO</b> Emmental <b>BIO</b> Compote de Pommes	Mousse de Foie <b>VPF</b> & Cornichons Escalope <b>VF</b> Viennoise maison Printanière de légumes <b>BIO</b> Yaourt aromatisé <b>BIO</b>	Salade de pommes de terre & Thon Nuggets <b>VF</b> maison & Ketchup maison / Jardinière de légumes <b>BIO</b> St Nectaire AOP Fruit de saison
MARDI	Velouté de légumes <b>BIO</b> Tartiflette maison Salade verte <b>BIO</b> Flanby	Velouté de Courge <b>BIO</b> Sauté de Veau <b>VVF</b> Marengo Gratin de Choux Fleurs <b>BIO</b> Brie Fruit de saison	Céleri <b>BIO</b> Rémoulade Macaronade Salade verte <b>BIO</b> Gruyère râpé Fruit de saison	Carotte <b>BIO</b> râpée vinaigrette Truffade végétarienne Brownies au chocolat maison
MERCREDI	Coleslaw "Cordon-Bleu" <b>VF</b> maison Haricots verts <b>BIO</b> Entremet au lait <b>BIO</b>	Avocat vinaigrette Hachis Parmentier <b>VBF</b> Salade verte <b>BIO</b> Petits Suisse aromatisés	Salade Nantaise Chili végétarien Riz Pilaf Iles Flottantes	Salade verte <b>BIO</b> , Fêta & Croûtons Jambon Grill <b>VPF</b> coulis de Tomates au Basilic / Purée de Butternut <b>BIO</b> Œufs au lait <b>BIO</b>
JEUDI	Betterave <b>BIO</b> vinaigrette Poisson du Jour* Beurre citronné Mousseline de Poireau <b>BIO</b> Cantal AOP Fruit de saison	Salade de Quinoa <b>BIO</b> Tarte aux légumes de saison Salade verte <b>BIO</b> Fromage Blanc nature <b>BIO</b>	Salade de Perles Carnaval Poisson du Jour* Meunière & Citron Poêlée de légumes <b>BIO</b> Choux à la crème	Velouté de Courge <b>BIO</b> Carbonade de Bœuf <b>VBF LR</b> Coquillettes <b>BIO</b> Crème Dessert au lait <b>BIO</b>
VENDREDI	Œuf Mimosas Dahl de Lentilles Corail & Pois Chiches Semoule Couscous <b>BIO</b> Camembert <b>BIO</b> Yaourt Nature sucré <b>BIO</b>	Wrap Dinde & Cheddar Poisson du Jour* Beurre Blanc Brocolis aux Amandes Tomme Grise Fruit de saison	Velouté de légumes <b>BIO</b> Steak Haché de Bœuf <b>VBF</b> Frites Cantal AOP Fruit de saison <b>BIO</b>	Tartine Italienne Poisson du Jour* Beurre Rouge Epinards <b>BIO</b> à la crème Edam Fruit de saison <b>BIO</b>

**EN ORANGE** : ACCUEIL DE LOISIRS (MERCREDIS ET VACANCES SCOLAIRES).

**VBF** : Viande Bovine Française • **VPF** : Viande Porc Française • **BIO** : Issu de l'agriculture BIO local

**VVF** : Viande Veau Française **BIO Non local** : céréales, pâtes et certains fromages

**LR** : Label Rouge • **Volaille VF** certifiée BBC / \* Poisson Frais Côte Atlantique selon la Criée.

Menus susceptibles de modification sous réserve d'approvisionnements.



NOTRE ÉTABLISSEMENT BÉNÉFICIE DE L'AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE DANS LE CADRE DU PROGRAMME "LAITS ET FRUITS À L'ÉCOLE"

