

FEVRIER 2025

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
3	Salade niçoise Jambon braisé Haricots verts Yaourt	4	Céleri rémoulade Poulet au curry Pâtes Fromage	5	Tomate maïs riz Rôti de veau Epinard béchamel Yaourt	6	Potage Gratin de légumes Fromage Fruits	7	Avocat Brandade morue Salade Fromage
10	Carottes râpées Steak haché Purée PDT Yaourt	11	Lentilles vinaigrette Quiche Lorraine Fromage Fruits	12	Thon Paupiette chasseur Petits pois Fromage	13	Tomates Cappellétis fromage Salade Yaourt	14	Concombre Colin meunière Poêlée de légumes Fromage
17	Choux fleur Saucisse snack Frites/Salade Yaourt Tarte Normande	18	Terrine de légumes Poisson pané Brocolis Yaourt Fruits	19	Taboulé maison Escalope Viennoise Haricots verts Fromage Mousse chocolat	20	Betterave Quiche poireaux Fromage Fruits	21	Soupe vermicelles Boeuf aux carottes Salade Panacotta sur coulis
24	Macédoine tomates Cordon bleu Salsifis Fromage	25	Saucisson Colin à l'oseille Choux fleurs Salade Yaourt	26	Endives au fromage Lasagne bolognaise Compote Palais breton	27	Velouté pdt carottes Omelette à la tomate Salade Fromage	28	Carottes râpées Sauté de dinde Epinards au fromage Tartes aux poires

■ menus végétariens
■ crêche
■ école

■ ALSH



Ces menus ne sont pas définitifs - Ils sont susceptibles d'être modifiés
poisson labellisé MSC "Marine Stewardship Council" : pour une pêche durable
bœuf, porc et veau labellisé et certifié origine France ou EU
Poulet, canard, dinde et lapin certifié origine France
plats élaborés sur place et adaptés à notre jeune public
 fromage acheté à la coupe et détaillé par nos soins