



MENU



DU 17 AU 21 FEVRIER 2025

Semaine 8	Déjeuner	Dîner
Lundi 17/02	Entrées variées <i>Salade de tomate-mozzarella</i> <i>Rôti de porc aux pommes</i> ou Piccatas de poulet <i>Flageolets</i> ou Galettes de légumes <i>Yaourt nature Bio*</i> <i>Fruit frais de saison</i> <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Pamplemousse</i> <i>Emincé de bœuf aux oignons</i> <i>Ecrasé de pommes de terre</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Mousse au chocolat</i> <i>Pommes Bio</i>
Mardi 18/02	Entrées variées <i>Salade de pâtes à la catalane</i> <i>Bœuf mironton Bio</i> ou Paupiette de porc fromagère <i>Semoule aux épices</i> ou Ratatouille <i>Plateau de fromages labellisés*</i> <i>Eclair au choix</i> <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Carottes râpées à la crème</i> <i>Galette de blé au jambon</i> <i>Salade verte</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Pêches sur coulis de fruits rouges</i> <i>Pommes Bio</i>
Mercredi 19/02	Entrée décomposée <i>Soupe tomate-vermicelles</i> <i>Fajitas de volaille panée</i> <i>Pommes pop's</i> <i>Glace</i> <i>Pommes Bio*</i>	Entrée décomposée <i>Samoussas</i> <i>Echine de porc ½ sel</i> <i>Lentilles Bio à la dijonnaise</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Fruit frais de saison</i> <i>Pomme Bio</i>
Jeudi 20/02	Entrées variées <i>Salade de céleri Bio aux pommes et raisins secs</i> <i>Jambon aux herbes</i> ou Crumble de légumes <i>Riz Bio à l'espagnole</i> ou Tomates confites aux herbes <i>Plateau de fromages labellisés*</i> <i>Brownie noix-noisettes MAISON</i> ou Gâteau au yaourt au citron	Entrées variées <i>Potage au potiron et accompagnement</i> <i>Quiche aux légumes</i> <i>Salade verte</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Fromage blanc au spéculoos</i> <i>Pommes Bio</i>
Vendredi 21/02	Entrées variées <i>Boulettes de légumes</i> <i>Steak haché Bio</i> <i>Purée</i> <i>Compote au choix</i> <i>Pommes Bio*</i>	Selon réservations

BONNES VACANCES



Aliments conseillés dans le cadre d'une alimentation équilibrée - [Possibilité de proposition alternative le soir.](#)

* Aide U.E à destination des écoles

Nos préparations sont élaborées dans une cuisine où des aliments susceptibles de contenir des allergènes sont manipulés.
Au cours de la production ou du service, un transfert reste possible.