

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale. Certaines cuissons sont à basse température

Menus établis avec 60% de produits durables et de qualités dont 40% bio. Pain bio tous les jours

## Menus du 03 au 28 février 2025



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

### Semaine du 03 au 07 février

	Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05 Repas végétarien	Jeudi 06	Vendredi 07
	Salade dorée (blé, maïs, poivrons jaunes)	Velouté d'épinards	Salade coleslaw	Lentilles du Puy vinaigrette	Panzanella
	Bœuf à la provençale	Poulet rôti	Galette de blé noir au fromage	Poisson frais au beurre blanc	Spaghettis à la carbonara
	Carottes sautées à l'ail	Purée de panais	Salade verte	Haricots verts sautés à l'ail et persil	Salade verte
	Crêpes de la chandeleur	Saint Nectaire		Camembert	
	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt sucré	Fruit de saison	Compote de fruits
Goûters	Céréales Lait	Gâteau maison	Salade de fruits Biscuit	Crème vanille Biscuit	Pain Pâte à tartiner

### Semaine du 10 au 14 février

	Lundi 10	Mardi 11 Repas végétarien	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
	Rillettes du mans	Velouté de butternuts	Quiche à la tomate	Dips de légumes	Salade verte au Comté
	Poisson pané	Omelette pommes de terre	Escalope de dinde sauce forestière	Boulettes d'agneau	Jambonneau sauce moutarde
	Flan de poireaux	Salade verte	Gratin de choux fleurs	Riz à la tomate	Potatoes
			Cantal	Munster	
	Fruit de saison	Fromage blanc fermier	Gâteau maison	Fruit de saison	Compote de fruits
Goûters	Gâteau maison	Pain Fromage	Entremet Vanille Biscuit	Pain Confiture	Yaourt Biscuit

### Semaine du 17 au 21 février

	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21 Repas végétarien
	Betteraves à la vinaigrette de framboise	Velouté de légumes	Terrine de campagne Cornichons	Carottes à l'orange	Haricots verts mimosas
	Rôti de bœuf	Emincé de dinde à l'abricot	Poisson frais	Sauté de porc à l'ancienne	Tarte aux légumes
	Petit pois	Boullgour	Choux de Bruxelles	Pommes sautées	Salade verte
	Plateau dégustation : Frites de patates douces	Cantal			Livarot
	Crumble de fruits	Fruit de saison	Yaourt sucré	Clafoutis maison	Fruit de saison
Goûters	Flan nappé Biscuit	Yaourt Biscuit	Gâteau maison	Poires au chocolat Biscuit	Pain Barre de chocolat

### Semaine du 24 au 28 février

	Lundi 24 Repas végétarien	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28 Savoyard
	Céleri rémoulade	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade d'avocat crevette	Bouillon de bœuf vermicelle	Endives aux noix
	Parmentier aux lentilles corail et légumes	Emincé de porc au curry	Escalope viennoise	Sèche à l'armoricaine	Raclette
	Salade verte	Choux fleur	Poêlés de légumes	Riz safrané	et sa garniture
	Tome de Savoie		Brie de Meaux		
	Fruit de saison	Flan vanille	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Tarte aux myrtilles
Goûters	Banane chocolat chantilly	Liégeois vanille Biscuit	Céréales Lait	Gâteau maison	Pain Confiture

