

Menu des restaurants scolaires et des centres aérés février 2025

LUNDI 03 FÉVRIER	MARDI 04 FÉVRIER	MERCREDI 05 FÉVRIER	JEUDI 06 FÉVRIER	VENDREDI 07 FÉVRIER
<p>PAMPLEMOUSSE</p> <p>BOULETTE VÉGÉTALE À LA TOMATE</p> <p>PURÉE DE BROCOLIS</p> <p>FROMAGE GROSJEAN</p> <p>YAOURT VANILLE DE LA FERME</p>	<p>CAROTTES CITRONNÉES</p> <p>CROUSTILLANT DE POULET AUX CORN FLAKES</p> <p>GALETTE DE BOULGOUR À L'ORIENTALE</p> <p>JARDINIÈRE DE LÉGUMES / POMMES DE TERRE</p> <p>GRUYÈRE À LA COUPE</p> <p>CRÊPE AU SUCRE</p>	<p>CRÈME DE BETTERAVES MIEL ET FROMAGE BLANC</p> <p>BLANQUETTE DE VEAU</p> <p>STEAK DE QUINOA À LA PROVENÇALE (sauce)</p> <p>RIZ</p> <p>COMTÉ À LA COUPE AOP</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE</p> <p>HACHIS PARMENTIER</p> <p>HACHIS PARMENTIER AU POISSON</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>PAIN AU MAÏS</p>	<p>SALADE DE CHOU-FLEUR</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE AURORE</p> <p>PÂTES</p> <p>BLEU D'Auvergne À LA COUPE</p> <p>LIÉGEOIS AU CHOCOLAT</p>
LUNDI 10 FÉVRIER	MARDI 11 FÉVRIER	MERCREDI 12 FÉVRIER	JEUDI 13 FÉVRIER	VENDREDI 14 FÉVRIER
<p>POTAGE</p> <p>TARTIFLETTE</p> <p>TARTIFLETTE SANS LARDONS</p> <p>CANTADOU</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE LAITUE</p> <p>CHOU FARCI</p> <p>TOMATE FARCIE VÉGÉTALE</p> <p>RIZ CRÉOLE</p> <p>MINI CABRETTE</p> <p>BEIGNET CHOCOLAT</p>	<p>CAROTTES CITRONNÉES</p> <p>VIANDE DE KEBAB</p> <p>REVITHOKEFTEDES</p> <p>BOULGOUR</p> <p>SAUCE KEBAB</p> <p>YAOURT NATURE DE LA FERME</p> <p>1 PAIN KEBAB POUR DEUX même pour les sylvains</p> <p>MENU LIBANAIS</p>	<p>CÉLÉRI RÉMOULADE</p> <p>STEAK FROMAGER</p> <p>PURÉE DE POTIRON</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS</p> <p>POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE</p> <p>PÂTES</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>CRÈME CHOCOLAT</p>
LUNDI 17 FÉVRIER	MARDI 18 FÉVRIER	MERCREDI 19 FÉVRIER	JEUDI 20 FÉVRIER	VENDREDI 21 FÉVRIER
<p>SALADE DE MÂCHE</p> <p>BLANQUETTE DE DINDE FORESTIÈRE</p> <p>TARTE AUX LÉGUMES</p> <p>GRATIN DAUPHINOIS</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>COMPOTE</p>	<p>DEMI AVOCAT MAYONNAISE</p> <p>CHILI CON CARNE</p> <p>CHILI AU SAUMON</p> <p>RIZ</p> <p>ST MORET</p> <p>FRUIT SAISON</p> <p>MENU MEXICAIN</p>	<p>PAMPLEMOUSSE</p> <p>SAUTÉ DE VEAU MARENGO</p> <p>BOUCHÉE DE CAMEMBERT</p> <p>POMMES DE TERRE SAUTÉES</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>GÂTEAUX D'ANNIVERSAIRE</p>	<p>CHOU CHINOIS</p> <p>FILET DE COLIN À LA TOMATE</p> <p>PÂTES</p> <p>EMMENTAL</p> <p>YAOURT NATURE DE LA FERME</p>	<p>SALADE DE BETTERAVE</p> <p>CHOUROUTE GARNIE</p> <p>QUENELLE DE BROCHET</p> <p>CARRÉ FRAIS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
LUNDI 24 FÉVRIER	MARDI 25 FÉVRIER	MERCREDI 26 FÉVRIER	JEUDI 27 FÉVRIER	VENDREDI 28 FÉVRIER
<p>SALADE CARNAVAL</p> <p>FILET DE COLIN NANTUA</p> <p>RIZ AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>FROMAGE BLANC</p>	<p>CÉLÉRI RÉMOULADE</p> <p>SAUCISSE À CUIRE FUMÉE</p> <p>STEAK DE THON</p> <p>LENTILLES BIO</p> <p>BOURBIN</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>TABOULÉ</p> <p>BROCHETTE DE VOLAILLE CITRON ET ROMARIN</p> <p>BROCHETTE DE POISSON PANÉ SAUCE TARTARE</p> <p>POMMES DE TERRE / HARICOTS VERT</p> <p>GOUDA</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>BETTERAVES VINAIGRETTE</p> <p>BOULETTES VÉGÉTALES</p> <p>POMMES DE TERRE / PETITS POIS</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CHOU CHINOIS</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF AUX CAROTTES</p> <p>GALETTE DE QUINOA</p> <p>PÂTES</p> <p>BABYBEL</p> <p>LIÉGEOIS AU CHOCOLAT</p>

	BIO
	PECHE DURABLE
	Français
	LOCAL
	VEGETARIEN
	AOP
	modifications qui n'apparaissent pas sur les flyers