



FEVRIER 2025

LUNDI 03	MARDI 04	JEUDI 06	VENDREDI 07
Velouté d'endives Œuf Chou-fleur gratiné Ossau-iraty Banane	Céleri rémoulade Jambon de Vendée Pois cassés Crème spéculos	Velouté de laitue Limande Purée de panais Fromage blanc Pruneaux	Carotte râpée Blanc de poulet Salsifis Semoule à la vanille

LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
Salade coleslaw Goulash Carotte /blé Yaourt	Velouté de pois chiches Chili végétarien Quinoa St Paulin Compote	Velouté d'épinards Sauté de dinde Semoule Emmental Kiwi	Laitue, noix, gouda Brandade de morue Clafoutis

LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
Houmous Pâtes à la mexicaine Crème anglaise Brownie aux noix	Friand Colin pané Lentilles Cantal Pomme	Riz, surimi, maïs Rôti de porc Haricot vert Petits suisses	Velouté de céleri Sauté d'agneau Moquette de Vendée Fromage de chèvre Poire

Origine des viandes servies : FRANCE.

*Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché tout en respectant l'équilibre alimentaire. **BON APPETIT !!***

Nos menus peuvent contenir les allergènes ci-dessous.

Liste d'allergènes ; lait, œuf, gluten, céleri, crustacés, poissons, mollusques, lupin, moutarde, fruits à coque, sulfites, céréales, soja et arachide.