

## MENUS DE FEVRIER 2025

<p><b>Crudité – Cuidité</b>  <b>Protéines (animales ou végétales)</b>  <b>Féculent</b>  <b>Produit laitier</b></p>		<p> : Pêche responsable   : Œufs fermiers   : Agriculture Biologique   : Bleu Blanc Cœur   : Haute Valeur Environnementale</p>		<p><b>Appellation d'Origine Protégée</b>  <b>Label Rouge</b>  <b>Indication Géographique Protégée</b></p>		<p><i>Menus validés sous réserve d'approvisionnements</i>  <i>De nombreux plats proposés sont faits « Maison » (soupes, gratins, omelettes, purées, salades, sauces ...)</i></p> <p><b>BON APPETIT !</b></p>	
Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7			
<b>CHANDELEUR</b>  <b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> Crêpe emmenthal Omelette  ail et persil Gratin de brocolis Crêpe sauce chocolat	<b>Soupe de légumes</b> <b>Boursin maison</b>  Saucisse de volaille (enfants)   Saucisse de Morteau  (adultes)  Gratin Dauphinois Fruit des saison PAIN LOU PAN	<b>Salade de riz</b>  Poisson pané  citron (enfants)   Filet de saumon sauce citron (adultes)  Epinards  béchamel Feuilleté aux pommes maison	<b>Salade verte</b> <b>Mimolette râpée</b> Couscous  (viande et légumes) Cake  pomme-cannelle maison PAIN	<b>Soupe de poisson / pâtes / croûtons</b>  Aiguillettes de poisson panée  citron (enfants)   Calamars à la romaine citron (adultes)  Gratin de côtes de blettes Fruit des saison			
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14			
<b>VACANCES SCOLAIRES HIVER</b>  Salade de pois chiches Cordon bleu de volaille Haricots verts sautés Fromage blanc vanille  + biscuit	<b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> Soupe de potimarron  maison Gnocchis tomate/pesto Tomme Noire Flan  pâtissier maison PAIN LOU PAN	<b>Carottes râpées</b> Tartiflette  / lardons de volaille Compote à boire  (enfants)  <b>Endives en salade</b> Tartiflette  lardons fumés Poire Belle Hélène (adultes)	<b>Crème Dubarry</b> maison (chou-fleur/pommes de terre/ crème) Rôti de veau au jus Penne Régate + râpé Fruit des saison PAIN	<b>Salade verte</b> <b>Cassolette de poisson</b> Cœur de blé Yaourt à boire (enfants)   Entremets aux fruits (adultes)			
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21			
<b>Betteraves lanière</b> <b>mimosa</b> <b>Tajine de poisson</b> Semoule  Verre de lait + biscuit (enfants)   Crème brûlée + biscuit (adultes)	<b>Soupe d'épinards</b> / croûtons à l'ail maison <b>Boulettes d'agneau</b> au jus Tortis + râpé Crumble aux fruits maison PAIN LOU PAN	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Panier maraicher Riz pilaf Carottes à la crème Mini Babybel Fruit de saison	<b>Soupe de légumes</b> maison  Steak haché pizzaïolo (enfants)   Côte de porc  pizzaïolo (adultes) Boulgour/vermicelles grillés Mimolette à croquer Fruit de saison   PAIN	<b>Tarte</b> à l'oignon maison <b>Filet de poisson</b> sauce citron Brocolis sautés à la crème Rondelé nature Muffin aux pépites de chocolat			
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28			
<b>RENTRÉE SCOLAIRE</b> <b>Feuilleté au fromage</b>  Pilon de poulet rôti (enfants)   Cuisse de poulet rôtie (adultes)  Gratin de chou-fleur Fruit de saison	<b>Salade de haricots verts</b>  Sauté de veau aux olives (enfants)   Tripes à la provençale (adultes)  Pommes de terre  vapeur Six de Savoie Fruit de saison PAIN LOU PAN	<b>Carottes râpées / céleri râpé</b> mayonnaise P'tit Colin  au beurre persillé (enfants)   Truite à l'américaine (adultes)  Cœur de blé  pilaf Yaourt nature  + sucre Compote pomme-vanille	<b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> Soupe de pâtes maison Œufs durs  Florentine (épinards) Vache Qui Rit Clafoutis  à la poire maison PAIN	<b>Croque-Monsieur</b> maison  Poisson pané  (enfants)   Tielle Sétoise (adultes)  Salsifis sautés ail et persil Chocolat Liégeois			