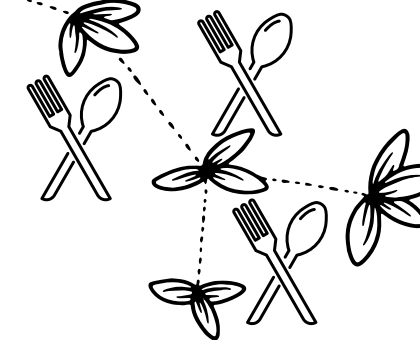




# Menu de la semaine



Du 3 au 28 Février 2025



## LUNDI 3

POTAGE DE LÉGUMES VERMICELLE  
FILET DE COLIN GRILLE  
HARICOTS VERTS  
YAOURT A BOIRE  
PETITS GATEAUX SECS



## MARDI 4

MELÉE DE MACHE ET ENDIVES  
SPAGHETTI EN CARBONARA VEGETAL  
TOMME BLANCHE  
CRÊPE

## MERCREDI 5

CONCOMBRE EN VINAIGRETTE  
BOULETTES DE BOEUF  
SAUCE TOMATE  
ECRASÉE DE POMME DE TERRE  
PERLE DE LAIT COCO

## JEUDI 6

PATÉ DE CAMPAGNE  
BLANQUETTE DE VEAU  
SALSIFIS  
EDAM  
FRUIT DE SAISON

## VENDREDI 7

RADIS NOIR AU SEL  
ROTI DE DINDE AU FOUR  
CAROTTES AU JUS  
FROMAGE  
COMPOTE

## LUNDI 10

SARDINE  
CORDON BLEU EBLY  
BRIE  
ANANAS



## MARDI 11

SALADE DE CRUDITÉS  
PARMENTIER DE LENTILLES  
CHAMPIGNONS, CAROTTES  
FROMAGE  
POIRE AU SIROP A LA VANILLE

## MERCREDI 12

POTAGE DE LEGUMES  
NUGGETS DE POULET  
JARDINIÈRE DE LEGUMES  
FROMAGE  
FRUIT

## JEUDI 13

SALADE FARFALLE  
ROTI DE PORC  
ENDIVES BRAISÉES  
EMMENTAL  
FRUIT

## VENDREDI 14

CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE  
SAUCISSE DE TOULOUSE  
HARICOTS BLANCS  
PERLE DE LAIT CITRON



## LUNDI 17

POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON  
TORTILLA AU FROMAGE  
RIZ  
BANANE

## MARDI 18

DUO DE CRUDITÉS  
PALETTE DE PORC SAUCE  
A LA DIABLE  
PETITS POIS  
YAOURT PETIT FILOU

## MARCRREDI 19

MAQUEREAU A LA MOUTARDE  
SPAGHETTI BOLOGNAISE  
FROMAGE BLANC  
COULIS DE FRUIT ROUGE

## JEUDI 20

TOMATES MAÏS  
SAUTÉ DE DINDE  
GRATIN DE POMME DE TERRE  
FROMAGE  
FRUIT

## VENDREDI 21

FRIAND AU FROMAGE  
BLANQUETTE DE POISSON  
POLENTA  
FRUIT DE SAISON

## LUNDI 24

MACÉDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE  
FILET DE LIEU VAPEUR SAUCE CITRON  
BOULGOUR BIO  
FROMAGE  
PERLE DE LAIT DE COCO



## MARDI 25

ASPERGES BLANCHES  
DALH DE LENTILLES CORAIL  
/CAROTTES AU LAIT DE COCO  
SEMOULE BIO  
GATEAU AU CHOCOLAT

## MERCREDI 26

SALADE COMPOSÉE  
MEUNIÈRE DE POISSONS  
BLÉ  
FROMAGE  
FRUIT

## JEUDI 27

BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE  
POULET ROTI  
FRITES  
FLAN MAISON

## VENDREDI 28

CAROTTES RAPEES  
JAMBON BLANC  
PURÉE DE PATATES DOUCES  
FROMAGE  
COMPOTE



MENU VÉGÉTARIEN



BOEUF ET PORC D'ORIGINE FRANÇAISE

LES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS POUR DES RAISONS D'APPROVISIONNEMENT, DES PROBLÈMES TECHNIQUES OU POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

