

























MENUS SCOLAIRES ET CENTRES

du Lundi 10 au Dimanche 16 Février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p> Potage potiron</p> <p>Omelette nature maison </p> <p> Epinards béchamel</p> <p>Riz au lait</p> <p> Kiwi</p>	<p>Haricots verts vinaigrette </p> <p> Cassoulet </p> <p> Haricots blancs </p> <p>Haricots blancs + Salade verte</p> <p>Cœur de Dame</p> <p> Orange</p>	<p>Salade de pâtes  marco polo</p> <p> Rôti de porc aux pruneaux</p> <p>  Carottes vichy fraîches</p> <p>Saint Môret</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Salade cocktail crevettes</p> <p> Carottes râpées vinaigrette  </p> <p> Rosbeef</p> <p>Frites</p> <p>Frites et haricots verts </p> <p>Brie</p> <p>Compote royale + biscuits</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p> Gratin de poisson </p> <p>Salade verte laitue </p> <p>Purée + salade verte laitue </p> <p>Fromage blanc vanille</p> <p> Clémentines</p>

LEGENDE

VÉGÉ

SANS VIANDE NI POISSON

Formule classique
Formule végétarienne
Plat au choix

 FAIT MAISON

 PRODUIT LOCAL

 VIANDE FRANCAISE

 PRODUIT BIO

 APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

 PECHÉ DURABLE

 NORME AFNOR

 LABEL ROUGE

 PRODUIT FRAIS

 CIRCUIT COURT