





































MENUS SCOLAIRES ET CENTRES Du Lundi 17 au Dimanche 23 Février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		centres de loisirs		
 Potage de Légumes   Pizza aux fromages  Salade verte Laitue  Liégeois vanille lit caramel  Orange	 Salade de légumes   Hachis Parmentier de Canard   Salade verte Laitue  Purée + Haricots beurre persillés  Yaourt BIO aromatisé framboise   Pomme 	 Maquereau à la moutarde  Semoule   Camembert  Banane	 Duo saucisson sec et ail  Haricots verts vinaigrette  Tartiflette  Salade verte Laitue  Gratin de pomme de terre + fromage  Gâteau basque	 Feuilleté au fromage   Filets de colin d'Alaska pané + citron   Epinards béchamel  Epinards béchamel + Pâtes   Kiri  Kiwi

LEGENDE

VÉGÉ

SANS VIANDE NI POISSON

Formule classique

Formule végétarienne

Plat au choix



FAIT MAISON



PRODUIT LOCAL



VIANDE FRANÇAISE



PRODUIT BIO



APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE



PECHE DURABLE



NORME AFNOR



LABEL ROUGE



PRODUIT FRAIS



CIRCUIT COURT