




Février 2025

DATE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 03/02 AU 07/02	Potage (FM/PL) Raviolis Fromage (PL) Crêpes (FM)	<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiche (FM) Pizza 4 fromages (FM) Salade verte Yaourt	Avocat Poisson pané (FM) Epinard béchamel (FM) Semoules au lait (FM)	Salade de maïs Blanquette de veau Riz (FM/PL) Fromage (PL) Fruit
DU 10/02 AU 14/02	Carottes râpées (FM/PL) Rôti de veau Salsifis (FM/PL) Fromage (PL) Yaourt	Potage (FM/PL) Burger Frites (FM/PL) Salade de fruits (FM)	Sucrine sauce cacahuète Blanquette de poisson Blé Fromage (PL) Fruit	Oeufs mimosa Poulet au curry Haricots beurre (FM) Petit suisse
DU 17/02 AU 21/02	Brocolis vinaigrette Escalope de veau Boulgour (FM/PL) Fromage (PL) Yaourt	Salade de pâtes (FM) Poisson Purée de potiron/châtaignes (FM) Fruit	Potage (FM/PL) Emincé de porc Pomme de terre (FM/PL) Fromage (PL) Rose des sables (FM)	<u>Menu végétarien</u> Salade de lentilles (FM) Oeufs épinards (FM) Fruit Gâteau au chocolat (FM)
	BONNES VACANCES	BONNES VACANCES	BONNES VACANCES	BONNES VACANCES
<u>Légende</u>				
	PL : Nous privilégions les producteurs locaux et les circuits courts			
	AB : Produits issus de l'agriculture biologique			
	FM : Fait Maison, Camille nous propose ses délicieuses recettes pour le plus grand plaisir de nos petits !			
Ces informations ne sont pas contractuelles. Les menus et provenances peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques. Les plats sont susceptibles de contenir des allergènes.				