













Menu des restaurants scolaires et des centres aérés février 2025

LUNDI 03 FÉVRIER	MARDI 04 FÉVRIER	MERCREDI 05 FÉVRIER	JEUDI 06 FÉVRIER	VENDREDI 07 FÉVRIER
<p align="center">PAMPLEMOUSSE</p> <p align="center">BOULETTE VÉGÉTALE À LA TOMATE</p> <p align="center">PURÉE DE BROCOLIS</p> <p align="center">FROMAGE GROSJEAN</p> <p align="center">YAOURT VANILLE DE LA FERME</p>	<p align="center">CAROTTES CITRONNÉES</p> <p align="center">CROUSTILLANT DE POULET AUX CORN FLAKES</p> <p align="center">GALETTE DE BOULGOUR À L'ORIENTALE</p> <p align="center">JARDINIÈRE DE LÉGUMES / POMMES DE TERRE</p> <p align="center">GRUYÈRE À LA COUPE</p> <p align="center">CRÊPE AU SUCRE</p> 	<p align="center">CRÈME DE BETTERAVES MIEL ET FROMAGE BLANC</p> <p align="center">BLANQUETTE DE VEAU</p> <p align="center">STEAK DE QUINOA À LA PROVENÇALE (sauce)</p> <p align="center">RIZ</p> <p align="center">COMTÉ À LA COUPE AOP</p> <p align="center">FRUIT DE SAISON</p>	<p align="center">POTAGE</p> <p align="center">HACHIS PARMENTIER</p> <p align="center">HACHIS PARMENTIER AU POISSON</p> <p align="center">CAMEMBERT</p> <p align="center">FRUIT DE SAISON</p> <p align="center">PAIN AU MAÏS</p>	<p align="center">SALADE DE CHOU-FLEUR</p> <p align="center">FILET DE COLIN SAUCE AURORE</p> <p align="center">PÂTES</p> <p align="center">BLEU D'Auvergne À LA COUPE</p> <p align="center">LIÉGEOIS AU CHOCOLAT</p>
LUNDI 10 FÉVRIER	MARDI 11 FÉVRIER	MERCREDI 12 FÉVRIER	JEUDI 13 FÉVRIER	VENDREDI 14 FÉVRIER
<p align="center">POTAGE</p> <p align="center">TARTIFLETTE</p> <p align="center">TARTIFLETTE SANS LARDONS</p> <p align="center">CANTADOU</p> <p align="center">FRUIT DE SAISON</p>	<p align="center">SALADE DE LAITUE</p> <p align="center">CHOU FARCI</p> <p align="center">TOMATE FARCIE VÉGÉTALE</p> <p align="center">RIZ CRÉOLE</p> <p align="center">MINI CABRETTE</p> <p align="center">BEIGNET CHOCOLAT</p>	<p align="center">CAROTTES CITRONNÉES</p> <p align="center">VIANDE DE KEBAB</p> <p align="center">REVITHOKEFTEDES</p> <p align="center">BOULGOUR</p> <p align="center">SAUCE KEBAB</p> <p align="center">YAOURT NATURE DE LA FERME</p> <p align="center">1 PAIN KEBAB POUR DEUX même pour les s/viande</p> <p align="center">MENU LIBANAIS</p>  	<p align="center">CÉLÉRI RÉMOULADE</p> <p align="center">STEAK FROMAGER</p> <p align="center">PURÉE DE POTIRON</p> <p align="center">CHANTENEIGE</p> <p align="center">FRUIT DE SAISON</p>	<p align="center">SALADE DE HARICOTS VERTS</p> <p align="center">POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE</p> <p align="center">PÂTES</p> <p align="center">VACHE QUI RIT</p> <p align="center">CRÈME CHOCOLAT</p>
LUNDI 17 FÉVRIER	MARDI 18 FÉVRIER	MERCREDI 19 FÉVRIER	JEUDI 20 FÉVRIER	VENDREDI 21 FÉVRIER
<p align="center">SALADE DE MÂCHE</p> <p align="center">BLANQUETTE DE DINDE FORESTIÈRE</p> <p align="center">TARTE AUX LÉGUMES</p> <p align="center">GRATIN DAUPHINOIS</p> <p align="center">CANTAL AOP</p> <p align="center">COMPOTE</p>	<p align="center">DEMI AVOCAT MAYONNAISE</p> <p align="center">CHILI CON CARNE</p> <p align="center">CHILI AU SAUMON</p> <p align="center">RIZ</p> <p align="center">ST MORET</p> <p align="center">FRUIT SAISON</p> <p align="center">MENU MEXICAIN</p> 	<p align="center">PAMPLEMOUSSE</p> <p align="center">SAUTÉ DE VEAU MARENGO</p> <p align="center">BOUCHÉE DE CAMEMBERT</p> <p align="center">POMMES DE TERRE SAUTÉES</p> <p align="center">TOMME NOIRE</p> <p align="center">GÂTEAUX D'ANNIVERSAIRE</p> 	<p align="center">CHOU CHINOIS</p> <p align="center">FILET DE COLIN À LA TOMATE</p> <p align="center">PÂTES</p> <p align="center">EMMENTAL</p> <p align="center">YAOURT NATURE DE LA FERME</p>	<p align="center">SALADE DE BETTERAVE</p> <p align="center">CHOUROUTE GARNIE</p> <p align="center">QUENELLE DE BROCHET</p> <p align="center">CARRÉ FRAIS</p> <p align="center">FRUIT DE SAISON</p>
LUNDI 24 FÉVRIER	MARDI 25 FÉVRIER	MERCREDI 26 FÉVRIER	JEUDI 27 FÉVRIER	VENDREDI 28 FÉVRIER
<p align="center">SALADE CARNAVAL</p> <p align="center">FILET DE COLIN NANTUA</p> <p align="center">RIZ AUX PETITS LÉGUMES</p> <p align="center">VACHE QUI RIT</p> <p align="center">FROMAGE BLANC</p>	<p align="center">CÉLÉRI RÉMOULADE</p> <p align="center">SAUCISSE À CUIRE FUMÉE</p> <p align="center">STEAK DE THON</p> <p align="center">LENTILLES BIO</p> <p align="center">BOURSIN</p> <p align="center">FRUIT DE SAISON</p>	<p align="center">TABOULÉ</p> <p align="center">BROCHETTE DE VOLAILLE CITRON ET ROMARIN</p> <p align="center">BROCHETTE DE POISSON PANÉ</p> <p align="center">SAUCE TARTARE</p> <p align="center">POMMES DE TERRE / HARICOTS VERT</p> <p align="center">GOUDA</p> <p align="center">FRUIT DE SAISON</p>	<p align="center">BETTERAVES VINAIGRETTE</p> <p align="center">BOULETTES VÉGÉTALES</p> <p align="center">POMMES DE TERRE / PETITS POIS</p> <p align="center">CAMEMBERT</p> <p align="center">FRUIT DE SAISON</p>	<p align="center">CHOU CHINOIS</p> <p align="center">SAUTÉ DE BŒUF AUX CAROTTES</p> <p align="center">GALETTE DE QUINOA</p> <p align="center">PÂTES</p> <p align="center">BABYBEL</p> <p align="center">LIÉGEOIS AU CHOCOLAT</p>

	BIO
	PECHE DURABLE
	Français
	LOCAL
	VEGETARIEN
	AOP
	modifications qui n'apparaissent pas sur les flyers