

MENU DU 3 AU 28 FÉVRIER 2025

Bon appétit

LUNDI 3	CHANDELEUR	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
Sauté de porc à la citronnelle P/S : dos de merlu à la citronnelle Carottes BIO Saint Jacques BIO 📍 Crêpe et pâte à tartiner (<i>coupelle</i>) Orange, madeleine BIO	Omelette BIO demi lune <i>et ketchup</i> Frites BIO 🍷 Cantal BIO 🇪🇺 Clémentine(s) Pain de campagne BIO, beurre, compote BIO pomme	Potage au cresson et à la Vache qui rit Spaghetti BIO sauce tomate et Gruyère râpé BIO Kiwi Pain de mie, barre de chocolat, jus de raisin	Mâche vinaigrette et dés de féta Steak haché BIO 🍷 P/S : galette blé/pois Haricots blancs BIO 📍 Compote BIO pomme/poire Pomme BIO, pain de campagne BIO, confiture	Céleri BIO râpé rémoulade (<i>mayo</i>) Poisson frais <i>retour de pêche</i> au sel de Guérande 🍷 Chou fleur BIO béchamel Crème BIO et équitable au chocolat Banane, palmitos	
LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14	
Galette pommes de terre/Cantal Petits pois BIO Saint Nectaire AOC 🇪🇺 Clémentine(s) Crêpe, yaourt BIO aromatisé	Potage breton (<i>pommes de terre, carottes, poireaux</i>) Nems aux légumes et sauce Riz BIO cantonnais 🍷 Fromage blanc BIO 🇪🇺 et sucre Orange, pain de campagne BIO, Saint Morêt	Rôti de veau BIO marengo P/S : boulettes au soja BIO sauce tomate Brocoli BIO Comté AOP Banane Croissant, suisse BIO et sucre	Mâche vinaigrette Pommes de terre BIO 📍, lardons BIO et fromage raclette P/S : pommes de terre BIO 📍 et fromage raclette Compote BIO pomme/fruits rouges Pomme BIO, pain de campagne BIO, beurre	Salade coleslaw BIO (<i>carottes et chou blanc mayonnaise</i>) Dos de merlu 🍷 meunière Purée au potimarron BIO 📍 Crème BIO vanille Banane, pain de mie, barre de chocolat	
LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21	
Carottes BIO 📍 râpées vinaigrette Filet de colin pané et citron Haricots verts BIO Yaourt aromatisé BIO Pomme BIO, gaufre	Escalope de poulet aux champignons P/S : omelette BIO demi lune <i>ketchup</i> Pâtes fidanzati BIO 📍 Camembert BIO 📍 Orange Pain de campagne BIO, Beurre, compote BIO pomme/ananas	Potage au potimarron BIO 📍 et à la Vache qui rit Semoule BIO aux pois chiches BIO et légumes Pomme BIO 📍 Pain de mie, barre de chocolat, jus de pamplemousse	Sauté de bœuf BIO mode (<i>carottes</i>) P/S : brochette de colin à la crème Purée aux légumes (<i>carottes, céleri, navet</i>) Mi-chèvre BIO compote BIO Pomme/banane Banane, pain de campagne BIO, confiture	Céleri BIO râpé rémoulade (<i>mayonnaise</i>) Quenelle nature sauce aurore (<i>tomate, crème</i>) Chou fleur BIO béchamel Suisse BIO et sucre Kiwi, pain au chocolat	
LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28	
Boulettes de soja BIO sauce coco/curry Carottes BIO Morbier AOC Pomme BIO 📍 Muffin, yaourt BIO et sucre	Potage paysan (<i>légumes verts</i>) Quiche maison Emmental BIO Moelleux au chocolat Orange, pain de campagne BIO, pâte à tartiner	Grillade de porc sauce dijonnaise (<i>moutarde</i>) P/S : dos de merlu Boullgour BIO sauce tomate Fromage blanc BIO et sucre Kiwi Pain de mie, mini chavroux, compote BIO pomme/poire	Laitue et dés de mimolette vinaigrette Gigot d'agneau BIO aux herbes de Provence P/S : galette de légumes Flageolets BIO Compote BIO pomme/abricot Banane, pain de campagne BIO, beurre	Salade méditerranéenne (<i>pommes de terre, carottes, radis, champignons, pommes</i>) Lieu noir frais 🍷 au sel de Guérande Épinards BIO béchamel Flan caramel BIO Kiwi, pain au lait	

- Pain bio à tous les repas
- Subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles
- Circuit court (Île-de-France)
- Cuisson sur place à l'école
- P/S :** Plat de substitution
- Goûter Maternelles (tous les jours) Primaires (mercredis et vacances)

Conformément au décret n°2022-65 du 26/01/2022 fixant les modalités d'étiquetage de l'origine des viandes autres que bovines en restauration, les viandes (de bœuf, veau, agneau, porc, volaille) sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.
Conformément au règlement CE n°1169/2011 dit INCO du 22/11/2011, les menus peuvent contenir : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.

Pour plus d'informations, flashez le QR code

