

































RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 10 Février au 14 Février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	
<p><u>Menu Végétarien</u></p> <p>Potage de légumes </p> <p>Tortilla de pommes de terre </p> <p>Salade verte </p> <p>Emmental et Fruit </p>	<p>Radis beurre </p> <p>Sauté de veau marengo  </p> <p>Jardinière de légumes  </p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Endives mimolette </p> <p>Rôti de porc  </p> <p>Polenta</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Mousse au chocolat</p>	
Goûter de l'accueil périscolaire	Goûter de l'accueil périscolaire	Centre de loisirs	
 Pain / Pâte à tartiner / Petit suisse	 Gâteau maison / Fruit		
Jeudi	 AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE  Plus fait Maison  Production locale  VIANDE BOVINE FRANÇAISE  BLEU BLANC COEUR  VIANDE DE VEAU FRANÇAISE  PÊCHE DURABLE MSC  CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2  VOLAILLE FRANÇAISE  LE PAYSAN FRANÇAIS  LE PORC FRANÇAIS  FRUITS & LÉGUMES DE FRANCE	<p>Duo de saucisson sec et à l'ail </p> <p>Raviolis de bœuf sauce carbonara  </p> <p>Salade verte </p> <p>Petit suisse </p> <p>Cocktail de fruits</p> 	Vendredi
Goûter de l'accueil périscolaire		Goûter de l'accueil périscolaire	
Gâteau / Jus de Fruit		Yaourt aux fruits / Briochette	

Les menus peuvent être amenés à changer de façon exceptionnelle en raison de certains fournisseurs