

Menus du 10 au 21 Février 2025



Repas végétarien



Lundi 10 Février

BETTERAVES VINAIGRETTE

CANNELLONI
RICOTTA ÉPINARD
SAUCE MORNAV

FROMAGE BLANC PULPÉ

Mardi 11 Février

SALADE MEXICAINE
(SALADE, TOMATE, MAÏS,
HARICOTS ROUGES)

COLOMBO DE **DINDE CERTIFIÉ**
SV : BEIGNETS DE POISSON
COEUR DE BLÉ HVE

KIWI

Mercredi 12 Février

VELOUTÉ DUBARRY

SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES
SV : FALAFELS
POMMES NOISETTES
HARICOTS BEURRES

YAOURT NATURE SUCRÉ

Jeudi 13 Février

FILET DE POISSON MSC
MARINÉ À L'HUILE D'OLIVE
ET AU CITRON
PURÉE DE BROCOLIS

GOUDA

COMPOTE DE POMMES

Vendredi 14 Février

CAROTTES RÂPÉES

CHILI CON CARNE
SV : CHILI SIN CARNE
RIZ

GÂTEAU AU CITRON MAISON

Lundi 17 Février

SALADE VERTE AU FROMAGE

ÉMINCÉ DE BOEUF
AU POIVRE
SV : POISSON MARINÉ
À LA PROVENÇALE
COQUILLETES

ORANGE

Mardi 18 Février

CRÊPE AU FROMAGE

RÔTI DE PORC LABEL ROUGE
SAUCE CHARCUTIÈRE
SV : STEAK DU FROMAGER
LENTILLES CUISINÉES

FLAN CHOCOLAT

Mercredi 19 Février

CÉLERI RÉMOULADE

GRATIN DE GNOCCHIS
VÉGÉTAL
SALADE VERTE - VINAIGRETTE

BANANE

Jeudi 20 Février

VELOUTÉ DE LÉGUMES

NUGGETS DE POULET
SV : NUGGETS DE POISSON
KETCHUP
POTATOES

DONUTS

Vendredi 21 Février

FILET DE COLIN MSC
SAUCE CIBOULETTE
RIZ AUX PETITS LÉGUMES

MIMOLETTE

YAOURT AROMATISÉ

