



Menus du 17 au 28 février 2025



Lundi 17/02	Mardi 18/02	Mercredi 19/02	Jeudi 20/02	Vendredi 21/02
VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN		
Betteraves	Bolognaise de bœuf	Velouté de légumes	Salade verte et dés d'emmental	Lieu sauce au beurre
Cappelletis au fromage sauce tomate	Pennes et emmental râpé	Parmentier de lentilles	Blanquette de veau	Purée de Pomme de terre et Potiron
Yaourt aromatisé	Brie	Fromage fondu	Carottes et Riz	Edam
Compote de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison
Pain tradition	Pain tradition	Pain tradition	Pain tradition	Pain tradition

GOÛTER MADELEINES LAIT AROMATISÉ, COMPOTE	GOÛTER BAGUETTE ET CONFITURE YAOURT A BOIRE	GOÛTER GATEAU MOELLEUX LAIT NATURE, FRUIT	GOÛTER BAGUETTE ET CHOCOLAT YAOURT A BOIRE	GOÛTER BARRE BRETONNE LAIT AROMATISÉ, FRUIT
---	---	---	--	---

Lundi 24/02	Mardi 25/02	Mercredi 26/02	Jeudi 27/02	Vendredi 28/02
VÉGÉTARIEN	VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN	
Sauté de poulet basquaise	Salade verte	Emincé de bœuf au jus	Potage de légumes	Salade de maïs
Céréales et Ratatouille	Lasagnes ricotta et épinards	Petits pois et Carottes	Boulettes végétales sauce tomate	Brandade de poisson
Camembert	Yaourt nature	Gouda	Penne bio	Bûchette de chèvre
Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Fromage blanc et confiture	Crème dessert vanille
Pain tradition	Pain tradition	Pain tradition	Pain tradition	Pain tradition

GOÛTER MADELEINES LAIT AROMATISÉ, COMPOTE	GOÛTER BAGUETTE ET CONFITURE YAOURT A BOIRE	GOÛTER BAGUETTE ET FROMAGE FONDU FRUIT	GOÛTER BAGUETTE ET FROMAGE JUS DE FRUIT	GOÛTER BARRE BRETONNE LAIT AROMATISÉ, FRUIT
---	---	--	---	---

Bœuf, veau, volaille et porc : nés, élevés et abbatés en France.
Agneau : né, élevé et abattu en UE

Le repas est complété par du pain à base de farine produites en Ile de France. Un plat de substitution est proposé aux enfants qui ne consomment pas de porc.

Les plats proposés sont élaborés par nos chefs selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Les 14 allergènes définis dans la réglementation européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations. Par conséquent, en cas d'allergie alimentaire, un PAI doit être mis en place.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.