

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

## Menus Vacances du 10 au 14 Février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>- Taboulé</i>	<i>- Charcuterie</i>	<i>- Crudités</i>	<i>- Boulettes de bœuf à la provençale</i>	<i>- Gaspacho</i>
<i>- Cordon bleu</i>	<i>- Tagliatelles</i>	<i>- Poisson poêlé</i>	<i>- Semoule de blé</i>	<i>- Cuisse de poulet</i>
<i>- Petits pois carottes</i>	<i>à La bolognaise</i>	<i>- Jardinière de légumes</i>	<i>- Fromage</i>	<i>- frites</i>
<i>- Fruit</i>	<i>- salade</i>	<i>- yaourt aux fruit</i>	<i>- Crème dessert</i>	<i>- Compote de fruit</i>
	<i>- Ile flottante</i>			

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France\*

Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques  
Trace : coques, soja, crustacé, céréales

\*Sauf impossibilité d'approvisionnement.



Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

## Menus Vacances du 17 au 21 Février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>- Velouté gourmand</i>	<i>- Salade composée</i>	<i>- Tarte fromagère</i>	<i>- Carottes rapées</i>	<i>- Charcuterie</i>
<i>- Poêlée campagnarde</i>	<i>- Aiguillette de poulet aux champignons</i>	<i>- Steak haché</i>	<i>- Nuggets</i>	<i>- Saucisse charcutière</i>
<i>- Salade</i>	<i>- Riz</i>	<i>- Haricots beurre</i>	<i>- Frites</i>	<i>- Purée</i>
<i>- Beignet chocolat</i>	<i>- Crème aux oeufs</i>	<i>- Fondant chocolat</i>	<i>- Yaourt aux fruits</i>	<i>- Fromage blanc</i>

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France\*

Présence : sulfites, moutarde, œufs, poisson, gluten, lait, coques  
Trace : coques, soja, crustacé, céréales

\*Sauf impossibilité d'approvisionnement.

