



MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES FEVRIER 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine du 03 FEVRIER



POTAGE DE BUTTERNUT*
HARICOTS BLANCS à la tomate*
POMMES DE TERRE
CREME DESSERT Bio vanille caramel



CHOU ROUGE vinaigrette
PETIT SALE // BŒUF BRAISE au jus
PUREE DE POTIRON*
CAMEMBERT
TARTE AUX POMMES NORMANDE



POTAGE DE LEGUMES*
ROTI DE DINDE au jus
MACARONIS
EMMENTAL RAPE
COMPOTE POMME FRAMBOISE



SALADE
POISSON frais SAUCE PETITS LEGUMES*
RIZ DE CAMARGUE Bio
SIX DE SAVOIE
PUREE POMME POIRE Bio



TARTE AUX FROMAGES
VEAU MARENGO*
CAROTTE
CANTAL AOP
FRUIT



Semaine du 24 FEVRIER

PEPINETTE MIMOLETTE NOIX
POULET SAUCE CHAMPIGNONS*
HARICOTS VERTS
ST MORET
FRUIT



BATAVIA
ŒUF A LA COQUE
POTATOES
CREME DESSERT pistache



POTAGE DE LEGUMES*
FRICADELLE DE VOLAILLE SAUCE CREME
COQUILLETES
COULOMMIERS
FRUIT



BETTERAVES ROUGES Bio RAPEES vinaigrette
GOULASH DE BŒUF*
CHOU FLEUR à la crème
YAOURT NATURE SUCRÉ fermier
GATEAU DE SAVOIE *



VELOUTE DE LENTILLES CORAIL & BUTTERNUT*
COQUILLETES Bio AU THON*
EDAM
FRUIT



* Plats élaborés par la cuisine centrale
Les plats sont susceptibles de changer en fonction de la disponibilité des produits

