

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 3 au 14 février 2025

Lundi 3 février

Céleri rémoulade*

Cordon bleu de volaille

Petits pois carottes

Crêpes



Mardi 4 février

Haricots beurre vinaigrette

Pâtes au fromage - salade*

Crème au caramel



Mercredi 5 février

Betteraves* œuf

Escalope de dinde - purée

Yaourt aromatisé



Jeudi 6 février

Potage dubarry

Poisson en sauce

Poêlée de légumes

Emmental

Fruit de saison*



Vendredi 7 février

Salade coleslaw*

Langue de bœuf gnocchis

Crème de fromage

Fruit de saison*



VACANCES D'HIVER

Lundi 10 février

Taboulé

Tarte au fromage

Salade*

Suisse nature



Mardi 11 février

Quiche

Emincé de porc - Lentilles

Camembert*

Fruit de saison*



Mercredi 12 février

Macédoine

Poulet rôti

Purée de brocolis

Crème à la vanille



Jeudi 13 février

Farfalle tomate féta

Poisson pané

Epinars béchamel

Mimolette

Fruit de saison*



Vendredi 14 février

Velouté de bolets

Burger

Potatoes et salade*

Mousse au chocolat



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Produit Label Rouge



Produit Douceur Angevine

*

Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés (en fonction des arrivages, de problème d'approvisionnement, ou autre imprévu).

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 17 au 28 février 2025

VACANCES D'HIVER

Lundi 17 février

Tortis jambon maïs
Poisson en sauce
Chou romanesco
Gouda
Fruit de saison*



Mardi 18 février

Sardines au beurre
Cervelas alsacien salade*
Brie
Compote



Mercredi 19 février

Piémontaise
Paupiette de veau
Haricot vert
Fromage frais vanillé*



Jeudi 20 février

Carottes râpées *
Steak haché
Pommes de terre rissolées
Crème de fromage
Fruit de saison*



Vendredi 21 février

Potage de légumes*
Pané de blé
Purée de carottes*
Fromage blanc



Lundi 24 février

Salade lentilles maïs tomate
Tortilla de p-de-terre salade*
Crème de fromage
Fruits au sirop



Mardi 25 février

Potage à la tomate
Couscous
Yaourt nature sucré



Mercredi 26 février

Potage de légumes*
Joue de porc
Printanière de légumes
Liégeois aux fruits



Jeudi 27 février

Chou fleur vinaigrette
Bœuf bourguignon
Coquillettes
Suisses aux fruits



Vendredi 28 février

Blé surimi tomate
Poisson meunière
Ratatouille
Saint Paulin
Compote



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés

*en fonction des arrivages, de problème d'approvisionnement,
ou autre imprévu.*



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Produit Label Rouge



Produit Douceur Angevine



Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison