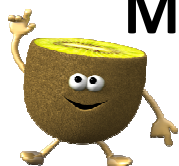




MENUS ECOLES FEVRIER 2025



Bon
appétit !

	LUNDI 3 FEVRIER	MARDI 4 FEVRIER	JEUDI 6 FEVRIER	VENDREDI 7 FEVRIER
	Carottes râpées et dés de fromage	Rillettes de porc	Velouté de légumes	Quiche aux légumes
	Poisson grillé	Sauté de veau	Jambon blanc	Dahl de lentilles corail
	épinard à la crème	Boullgour	Purée de pommes de terre	Riz
	Eclairs	Tarte aux poires	Fromage - Fruits de saison	Yaourt
GOÛTERS	Yaourt - Biscuits - Fruit	Pain - Pâte à tartiner - Fruit	Crêpes - Fruit	Compote - biscuits- Fruit
	LUNDI 10 FEVRIER	MARDI 11 FEVRIER	JEUDI 13 FEVRIER	VENDREDI 14 FEVRIER
	Soupe vermicelle	Céleri rémoulade	Samoussas aux légumes	Salade aux croûtons
	Nuggets de poisson	Escalope de dinde	Nouilles sautées aux légumes	Tartiflette
	Légumes sautés	Pommes noisettes	Fromage - Fruits de saison	Tarte aux fruits
	Fromage - Fruit	Beignet	Fromage - Fruits de saison	Yaourt - Biscuits - Fruit
GOÛTERS	Pain au lait - barre de chocolat - Fruit	Compote - Madeleine - Fruit	Quatre quart - confiture - fruit	Yaourt - Biscuits - Fruit
	LUNDI 17 FEVRIER	MARDI 18 FEVRIER	JEUDI 20 FEVRIER	VENDREDI 21 FEVRIER
	Chou blanc	Soupe de légumes	Ceufs mimosa	Salade Verte
	Steak haché	Pois chiches au curry	Chipolatas	Lasagne à la viande
	Frites	Boullgour aux légumes	Carottes vichy	Crème dessert
	Fromage - Fruits de saison	Fruits de saison	Pan cakes avec sirop d'érable	Crème dessert
GOÛTERS	Pain - Pâte à tartiner - Fruit	Chocolatine - fruits	Fête des anniversaires	Compote - Madeleine - Fruit



Aliments Bio

LES PRODUITS SONT ISSUS DE CIRCUITS COURTS ET LOCAUX

Certains fromages sont AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Les menus sont élaborés par le chef cuisinier du restaurant d'enfants en collaboration avec une diététicienne de la société Agap pro.

Ils sont validés en comité d'élaboration et de suivi du projet pédagogique composée d'élus, des parents d'élèves, d'enfants et des membres du CMEJ.

Des modifications de menus peuvent être apportées en fonction des arrivages des denrées alimentaires