

Semaine 08 : du 17 au 21 février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Betteraves / feta		Taboulé	Céleri rémoulade
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tomate farcie	Colin pané	 Émincé de dinde au curry	Rôti de porc	Cordon bleu
	Riz	Poêlée de légumes Semoule	Blé aux petits légumes	Gratin de légumes	Pâtes
 PRODUIT LAITIER	Fromage		Fromage		
 DESSERT	Compote de fruits	Riz au lait maison 	 Corbeille de fruits 	Far breton 	Salade de fruits
 GOÛTER	Baguette viennoise, barre chocolat, lait 	Pain céréales, beurre, jus de fruit	Baguette moulée, fromage frais, fruit	Pain maïs, miel, lait 	Brioche, confiture, fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 09 : du 24 au 28 février 2025

	LUNDI	MARDI Végétarien 	MERCREDI	JEUDI Créole 	VENDREDI
 ENTRÉE		Surimi mayo		Accras de poisson	Coleslaw
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Émincé de bœuf à la provençale 	Croque fromage	Escalope de dinde	Rougail saucisse 	Poisson pané
	Haricots verts	Poêlée de légumes Pâtes	Jardinière de légumes	Riz	Semoule
 PRODUIT LAITIER	Duo de fromages		Fromage		
 DESSERT	 Corbeille de fruits 	Yaourt	Gâteau maison 	Flan coco	Glace
 GOÛTER	Pain maïs, beurre, lait 	Baguette viennoise, barre chocolat, jus de fruit	Pain céréales, fromage frais, fruit	Brioche, confiture et lait 	Crêpe, pâte à tartiner, banane

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 10 : du 03 au 07 mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Végétarien 
 ENTRÉE		Duo de saucissons	Carottes rapées	Salade de riz	Salade verte
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Spaghettis à la carbonara	Blanquette de dinde 	Haché de veau	Calamars à la romaine	Hachis végé 
		Carottes Vichy Riz	Semoule	Ratatouille 	
 PRODUIT LAITIER	Duo de fromages				Duo de fromages
 DESSERT	 Corbeille de fruits 	Yaourt aux fruits	Crème caramel 	Fromage blanc	 Corbeille de fruits 
 GOÛTER	Baguette moulée, beurre, fruit	Gateau maison chocolat, lait 	Brioche, confiture, jus de fruit	Baguette viennoise, confiture, lait 	Pain céréales, miel, fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 11 : du 10 au 14 mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Amérique 	VENDREDI
 ENTRÉE		Salade paysanne 	Carottes rapées	Salade à l'américaine	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Merguez	Crunchy de poulet	Roti de porc au thym 	Burger	Filet de poisson
	Semoule	Poêlée de légumes Boullgour	Riz	Potatoes	Haricots verts
 PRODUIT LAITIER	Duo de fromages				Fromage
 DESSERT	 Corbeille de fruits 	Yaourt	Ile flottante	Brownie	 Corbeille de fruits 
 GOÛTER	Baguette moulée, fromage frais, fruit	Baguette viennoise, barre chocolat, lait 	Brioche, miel, jus de fruit	Pain céréales, beurre, lait 	Pain maïs, confiture, fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.