
























Restauration scolaire



Semaine du Lundi 03 février au 07 février 2025

S06	DEJEUNER
<p>Lundi 03-02-2025</p>	<p>SALADE DE POIS CHICHE BIO A L ORIENTALE </p> <p> POISSON A LA FONDUE DE POIREAUX</p> <p>FLAN DE LEGUMES AU CUMIN </p> <p>PETIT SUISSE AUX FRUITS BIO </p> <p>CREPE AU CHOCOLAT</p>
<p>Mardi 04-02-2025</p> <p></p>	<p>SALADE JEUNE POUSSE </p> <p>GRATIN DE GNOCCHI TOMATE PERSIL AIL</p> <p>FONDU CARRE BIO </p> <p> KIWI </p>
<p>Jeudi 06-02-2025</p>	<p> CELERI REMOULADE </p> <p>STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE MOUTARDE </p> <p>SANS VIANDE/ CREPE AU FROMAGE</p> <p>POELEE VILLAGEOISE</p> <p> FROMAGE BLANC BIO AU MIEL DE SAVOIE </p> <p> POIRE </p>
<p>Vendredi 07-02-2025</p>	<p> VELOUTE DE LEGUMES AU LAIT BIO </p> <p>TAGINE DE POULET </p> <p> SANS VIANDE/ POISSON PANE + LEGUMES TAGINES)</p> <p> BABYBEL BIO </p> <p>CREME DESSERT VANILLE BIO </p>



EN VERT = Recette préparée et réalisée sur place.





Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas d'approvisionnement.