





















Restauration scolaire



Semaine du Lundi 10 février 2025 au Vendredi 14 février 2025

S07	DEJEUNER
Lundi 10-02-2025	<p>SALADE DE CHOU VINAIGRETTE AGRUMES </p> <p>BRANDADE DE POISSON </p> <p> RONDELE NATURE</p> <p>FLAN VANILLE BIO NAPPE CARAMEL </p>
Mardi 11-02-2025	<p>BETTERAVE VINAIGRETTE</p> <p>SAUTE DE POULET GRAND MERE </p> <p> SANS VIANDE/ POISSON PANE</p> <p>POMME FORESTINE</p> <p> YAOURT NATURE BIO </p> <p>POIRE  </p>
Jeudi 13-02-2025	<p> CAROTTE RAPEE </p> <p>SAUTE DE BŒUF STROGONOFF LABEL ROUGE </p> <p>SANS VIANDE/ CREPE AU FROMAGE</p> <p>ECRASE DE BUTTERNUT</p> <p>PONT L'EVEQUE</p> <p>POMME  </p>
 Vendredi 14-02-2025	<p> VELOUTE DE COURGETTE AU CURCUMA</p> <p>GRATIN DE TORTI AUX LEGUMES</p> <p>CAMEMBERT BIO </p> <p> MOELLEUX AU CHOCOLAT BIO </p>

EN VERT = Recette préparée et réalisée sur place.



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