





















Restauration scolaire



Semaine du Lundi 17 février 2025 au Vendredi 21 février 2025

S08	DEJEUNER
<p>Lundi 17-02-2025</p>	<p>SALADE DE PÂTES MULTICOLORES AUX LEGUMES</p> <p> POISSON SAUCE CREME CITRONNEE </p> <p>EPINARDS BRANCHES EN BECHAMEL</p> <p>GOUDA BIO </p> <p> POMME </p>
<p>Mardi 18-02-2025</p>	<p>SALADE ALSACIENNE </p> <p> SPAGHETTI BOLOGNAISE</p> <p>SANS VIANDE/POISSON EN SAUCE ET SPAGHETTI AU BEURRE</p> <p>YAOURT VANILLE BIO </p> <p> CLEMENTINE </p>
<p> Jeudi 20-02-2025</p>	<p>SALADE SOMBRERO MAYONNAISE</p> <p>BOULETTE VEGETARIENNE</p> <p>PETITS POIS A LA FRANCAISE</p> <p> COMTE AOP </p> <p>COMPOTE POMME BIO </p>
<p>Vendredi 21-02-2025</p>	<p> SALADE VERTE </p> <p>TARTIFLETTE SAVOYARDE </p> <p>SANS VIANDE/ TARTIFLETTE AUX CHAMPIGNONS</p> <p> YAOURT AUX FRUITS DE SAVOIE </p> <p> MUFFIN AUX MYRTILLES</p>

EN VERT = Recette préparée et réalisée sur place.



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