

Semaine 9 du :Lundi 24 au Vendredi 28 Février 2025 'Congés scolaires'

	<u>Lundi 24 Février 2025</u>	<u>Mardi 25 Février 2025</u>	<u>Mercredi 26 Février 2025</u>	<u>Jeudi 27 Février 2025</u>	<u>Vendredi 28 Février 2025</u>
<u>18/36 MOIS</u>	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Quiche lorraine	Flan de potiron à la muscade 	Râpe de chou blanc bio 	Céleri bio râpé sauce cocktail 
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	Boulettes de bœuf sauce tomate 	Filet de colin meunière & sauce tartare	Aiguillette de poulet Crousty	Sauté de porc	Hachis parmentier (*bœuf Français)
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Bœuf mixé	Colin mixé	Poule mixé	Porc/dinde mixé	Bœuf mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Spaghettis BIO	Carottes Bio sautées 	Riz trois couleurs	Haricots verts BIO persillés	
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & petits pois	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & potiron	Purée de pommes de terre & haricots verts	Purée de pommes de terre & tomates
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Cantal jeune AOP	Fromage frais	Mini cabrette	Bûche du Pilat	Brie
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Pomme BIO 	Banane 	Salade de fruits 	Chausson aux pommes	Compote de Pommes & poires BIO
<u>Laitage/Compote - 18 MOIS</u>	Yaourt nature/Compote sans sucre ajouté	Fromage frais nature/Compote sans sucre ajouté	Yaourt bio nature /Compote sans sucre ajouté	Brassé nature /Compote sans sucre ajouté	Fromage blanc /Compote sans sucre ajouté
<p>Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements</p> <p>Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011</p>					

LOGOS	Produit français	Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	Produits Frais	Menus alternatif
				
				

Semaine 10 du :Lundi 3 mars au Vendredi 7 mars 2025 'Congés scolaires'

	<u>Lundi 3 Mars 2025</u>	<u>Mardi 4 Mars 2025</u>	<u>Mercredi 5 Mars 2025</u>	<u>Jeudi 6 Mars 2025</u>	<u>Vendredi 7 Mars 2025</u>
<u>18/36 MOIS</u>	Potage de légumes anciens 	Carottes BIO râpées vinaigrette 	Croissillon champignons	Salade de lentilles	Râpé de choux rouge BIO vinaigrette
<u>Plat Principal 18/36 MOIS</u>	Saucisse fumée façon rougail	Sauté de poulet à la moutarde	Cappelletti au saumon fumé sauce bisque	Nuggets de blé	Steak haché* au jus *(Français)
<u>Plat Principal - 18 mois</u>	Porc/dinde mixé	Poulet mixé	Saumon mixé	Veau mixé	Bœuf mixé
<u>Accompagnement 18/36 MOIS</u>	Riz bio jaune	Choux-fleurs BIO en gratin		Carottes à la crème 	Pommes de terre persillées
<u>Purée - 18 MOIS</u>	Purée de pommes de terre & épinards	Purée de pommes de terre & courgettes	Purée de pommes de terre & haricots verts	Purée de pommes de terre & carottes	Purée de pommes de terre & poireaux
<u>Produits Laitiers 18/36 MOIS</u>	Comté AOP	Yaourt nature	Camembert bio	Tartare ail & fines herbes	Crème dessert bio
<u>Dessert 18/36 MOIS</u>	Ananas BIO 	Donuts	Poire bio	Kiwi BIO 	Pomme
<u>Litage/Compote - 18 MOIS</u>	Fromage blanc /Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature /Compote sans sucre ajouté	Faisselle /Compote sans sucre ajouté	Yaourt nature bio /Compote sans sucre ajouté	Petits suisses nature/Compote sans sucre ajouté

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Produit français	Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	Produits Frais	Menus alternatif
	Poisson frais	Produit contenant au moins un produit bio	Pêche durable	Produit local
	La Région à du Gout	Produit fermier ou produit de la ferme	Commerce équitable	Préparé par nos soins