

Menus scolaire et alsh du 24 février au 07 mars 2025



viandes de France



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
24 / 02	duo d'haricots vinaigrette	suprême de volaille au boursin	pommes de terre vapeur	edam *	orange * et autres fruits de saison
mardi		repas végétarien			
25 / 02	coleslaw	lasagne aux légumes batavia* (non assaisonnée)		carré des écluses *	éclair au chocolat
mercredi					
26 / 02	toast au chèvre	poisson du jour sauce crevettes	poêlée celtique	yaourt nature *	kiwi * et autres fruits de saison
Jedi					
27 / 02	pousses d'épinards pommes granny	longe de porc sauce moutarde	riz aux champignons	emmental *	pêche au sirop
Vendredi					
28 / 02	potage tomates vermicelles	sauté de veau au paprika	gratin de blettes sur lit de pommes de terre	brie *	banane * et autres fruits de saison
Lundi					
03 / 03	pamplemousse	so't l'y laisse de dinde à la crème	céréales indienne	st paulin *	entremet madeleine
Mardi		repas végétarien			
04 / 03	velouté de courgettes	croq fromages	petits pois carottes	fromage blanc *	pommes * et autres fruits de saison
Mercredi					
05 / 03	salade de perles	bœuf stroganoff	salsifis	ossau-iraty *	poire au sirop
Jedi					
06 / 03	rillettes cornichons	filet de colin piperade	purée verte	camembert *	ananas * et autres fruits de saison
Vendredi		repas végétarien			
07 / 03	céleri *	pizza aux légumes		pont l'évêque *	far nature

sous réserve de modifications



\* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles