

Semaine 06	Lundi 03/02/25	Mardi 04/02/25	Mercredi 05/02/25	Jeudi 06/02/25	Vendredi 07/02/25
Entrée Plat Accompagnement Produit Laitier Dessert	<b>Velouté de légumes</b> Parmentier de bœuf Pdt/légumes Gouda Fruit de saison	<b>Velouté de légumes</b> <b>Gratin de poisson béchamel</b> Pâtes au beurre Fromage râpé Fruit de saison	<b>Velouté de légumes</b> Rôti de porc miel/moutarde* Légumes sautés/pdt <u>ou gratin</u> Fromage blanc Fruit de saison	<b>Velouté de légumes</b> Poulet basquaise Riz Flan au caramel « maison »	<b>Velouté de légumes</b> <b>Coucous végétarien</b> <b>Semoule</b> <b>Edam</b> <b>Banane</b>
Semaine 07	Lundi 10/02/25	Mardi 11/02/25	Mercredi 12/02/25	Jeudi 13/02/25	Vendredi 14/02/25
Entrée Plat Accompagnement Produit Laitier Dessert	<b>Velouté de légumes</b> Chipolatas grillées* Gratin dauphinois Fruit de saison	<b>Velouté de légumes</b> <b>Chili végétarien</b> <b>Riz</b> <b>Yaourt</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Velouté de légumes</b> <b>Poisson au four</b> Poêlée de légumes Camembert Fruit de saison	<b>Velouté de légumes</b> Bœuf aux olives Semoule au beurre Gâteau « maison »	<b>Velouté de légumes</b> Porc marengo* Carottes sautées persillées Gouda Banane
Semaine 08	Lundi 17/02/25	Mardi 18/02/25	Mercredi 19/02/25	Jeudi 20/02/25	Vendredi 21/02/25
Entrée Plat Accompagnement Produit Laitier Dessert	<b>Velouté de légumes</b> Pâtes au jambon* Fromage râpé Fruit de saison	<b>Velouté de légumes</b> Poulet sauce aux champignons Riz Yaourt Fruit de saison	<b>Velouté de légumes</b> Lasagnes de bœuf Fromage râpé Pomme au four	<b>Velouté de légumes</b> <b>Tortillas pommes de terre et oignons</b> <b>Saint-Paulin</b> <b>Gâteau « maison »</b>	<b>Velouté de légumes</b> <b>Poisson à la crème/ciboulette</b> Poêlée de légumes Edam Fruit de saison
Semaine 09	Lundi 24/02/25	Mardi 25/02/25	Mercredi 26/02/25	Jeudi 27/02/25	Vendredi 28/02/25
Entrée Plat Accompagnement Produit Laitier Dessert	<b>Velouté de légumes</b> <b>Raviolis au fromage</b> <b>Yaourt</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Velouté de légumes</b> Boulettes de bœuf sauce tomate Spaghettis Fromage râpé Compote	<b>Velouté de légumes</b> <b>Seiche à la rouille</b> Riz Fruit de saison	<b>Velouté de légumes</b> Jambon blanc* Purée de pdt Saint-Paulin Gâteau « maison »	<b>Velouté de légumes</b> Wok de poulet Légumes poêlés/pdt Yaourt aux fruits

Légende :  
-\*Plat à base de porc

- **Menus 100% BIO - L'essentiel est « fait maison » à partir de produits BIO, frais et de saison** - 1 Menu végétarien / semaine
- Les menus peuvent être modifiés en fonction de la production de la serre municipale et des fournisseurs, et de la saisonnalité des produits
- Tous les plats sont cuisinés sur place le jour même
- Les viandes, les laitages et fromages sont BIO et d'origine France
- Les fruits et légumes qui ne viennent pas de la serre municipale et les compotes sont BIO et d'origine France (exception certains agrumes et bananes importés)
- Le poisson est labellisé MSC – ASC ou Pavillon France

