

Semaine 06	Lundi 03/02/25	Mardi 04/02/25	Mercredi 05/02/25	Jeudi 06/02/25	Vendredi 07/02/25
Entrée	Velouté de légumes				
Plat	Purée de légumes et Pdt				
Accompagnement	Haché de bœuf	Haché de poisson	Haché de porc*	Haché de volaille	Haché de jambon*
Produit Laitier	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Dessert	Compote de fruit				
Semaine 07	Lundi 10/02/25	Mardi 11/02/25	Mercredi 12/02/25	Jeudi 13/02/25	Vendredi 14/02/25
Entrée	Velouté de légumes				
Plat	Purée de légumes et Pdt				
Accompagnement	Haché de volaille	Haché de jambon*	Haché de poisson	Haché de bœuf	Haché de porc*
Produit Laitier	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Dessert	Compote de fruit				
Semaine 08	Lundi 17/02/25	Mardi 18/02/25	Mercredi 19/02/25	Jeudi 20/02/25	Vendredi 21/02/25
Entrée	Velouté de légumes				
Plat	Purée de légumes et Pdt				
Accompagnement	Haché de jambon*	Haché de volaille	Haché de bœuf	Haché de jambon*	Haché de poisson
Produit Laitier	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Dessert	Compote de fruit				
Semaine 09	Lundi 24/02/25	Mardi 25/02/25	Mercredi 26/02/25	Jeudi 27/02/25	Vendredi 28/02/25
Entrée	Velouté de légumes				
Plat	Purée de légumes et Pdt				
Accompagnement	Haché de jambon*	Haché de bœuf	Haché de poisson	Haché de jambon*	Haché de volaille
Produit Laitier	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Dessert	Compote de fruit				

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

