

Semaine 06	Lundi 03/02/25	Mardi 04/02/25	Mercredi 05/02/25	Jeudi 06/02/25	Vendredi 07/02/25
<b>Entrée</b>	Salade verte	Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise	Salade de chou blanc	<b>Velouté de légumes</b>
<b>Plat</b>	Parmentier de bœuf	<b>Gratin de poisson béchamel</b>	Rôti de porc miel/moutarde*	Poulet basquaise	<b>Coucous végétarien</b>
<b>Accompagnement</b>	Pdt/légumes	Pâtes au beurre	Légumes sautés/pdt <u>ou gratin</u>	Riz	<b>Semoule</b>
<b>Produit Laitier</b>	Gouda	Fromage râpé	Fromage blanc		<b>Edam</b>
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan au caramel « maison »	<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
<b>Entrée</b>	Soupe de légumes de saison	<b>Tarte à l'oignon</b>	Salade de pâtes	Velouté de poireaux/pdt	Salade de pois chiches
<b>Plat</b>	Chipolatas grillées*	<b>Chili végétarien</b>	<b>Poisson au four</b>	Bœuf aux olives	Porc marengo*
<b>Accompagnement</b>	Gratin dauphinois	<b>Riz</b>	Poêlée de légumes	Semoule au beurre	Carottes sautées persillées
<b>Produit Laitier</b>		<b>Yaourt</b>	Camembert		Gouda
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	<b>Fruit de saison</b>	Fruit de saison	Gâteau « maison »	Banane
Semaine 08	Lundi 17/02/25	Mardi 18/02/25	Mercredi 19/02/25	Jeudi 20/02/25	Vendredi 21/02/25
<b>Entrée</b>	Velouté de légumes de saison	Salade de crudités	Quiche aux poireaux	<b>Salade de maïs</b>	Potage de lentilles
<b>Plat</b>	Pâtes au jambon*	Poulet sauce aux champignons	Lasagnes de bœuf	<b>Tortillas pommes de terre et oignons</b>	<b>Poisson à la crème/ciboulette</b>
<b>Accompagnement</b>		Riz		<b>Saint-Paulin</b>	Poêlée de légumes
<b>Produit Laitier</b>	Fromage râpé	Yaourt	Fromage râpé	<b>Gâteau « maison »</b>	Edam
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	Pomme au four		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
<b>Entrée</b>	<b>Potage légumes/pois chiches</b>	Salade verte	Croque-monsieur/jambon*	Velouté de légumes de saison	Pizza
<b>Plat</b>	<b>Raviolis au fromage</b>	Boulettes de bœuf sauce tomate	<b>Seiche à la rouille</b>	Jambon blanc*	Wok de poulet
<b>Accompagnement</b>		Spaghettis	Riz	Purée de pdt	Légumes poêlés/pdt
<b>Produit Laitier</b>	<b>Yaourt</b>	Fromage râpé		Saint-Paulin	
<b>Dessert</b>	<b>Fruit de saison</b>	Compote	Fruit de saison	Gâteau « maison »	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

