

## MENUS SCOLAIRE du lundi 3 au vendredi 28 février 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
du lundi 3 au vendredi 7 février 2025	<p><b>SALADE DE LENTILLES BIO &amp; VINAIGRETTE</b> </p> <p>SAUCISSE FUMÉE</p> <p>Alter : SAUCISSE VÉGÉ</p> <p>BROCOLIS GRATINÉS</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p style="text-align: center;">MENU VÉGÉTARIEN</p> <p><b>ENDIVES &amp; VINAIGRETTE AU MIEL</b></p> <p>LASAGNES AUX LÉGUMES</p> <p><b>ST MORET BIO</b> </p> <p>CRÊPE AU SUCRE</p>	<p><b>CHOU BLANC RAPÉ VINAIGRETTE AU CURRY</b></p> <p><b>FILET DE SAUMON MSC SAUCE ANETH</b> </p> <p>PETITS POIS</p> <p>VERRE DE LAIT BIO </p> <p>ORANGE BIO </p>	<p style="text-align: center;">KEBAB PARTY </p> <p><b>SALADE ICEBERG &amp; VINAIGRETTE</b></p> <p><b>PAIN PITA - LAMELLES KEBAB &amp; SAUCE BLANCHE</b></p> <p>FRITES AU FOUR</p> <p><b>YAOURT SUCRÉ BIO</b> </p> <p><b>BEIGNET CHOCO&amp;NOISETTE</b></p>	<p>POTAGE DE POTIMARRON</p> <p><b>SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL VBF FAÇON CARBONADE</b> </p> <p>PENNE BIO </p> <p>EMMENTAL RAPÉ BIO </p> <p>POIRE</p>
du lundi 10 au vendredi 14 février 2025	<p>CÉLÉRI RÉMOULADE</p> <p><b>SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE INDIENNE</b> </p> <p>RIZ BIO PILAF </p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>ORANGE BIO </p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE AU XÉRES</p> <p><b>RÔTI DE PORC LR SAUCE MOUTARDE</b> </p> <p>Alter : <b>COLIN MSC SAUCE MOUTARDE</b> </p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>LIEGEOIS VANILLE</p>	<p>SALADE DE CHOU BLANC MAIS &amp; VINAIGRETTE FROMAGE BLANC</p> <p><b>BOULETTES DE BOEUF VBF SAUCE LOMBARDE</b> </p> <p>POMMES DE TERRE RISSOLÉES</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>BANANE BIO </p>	<p style="text-align: center;">MENU VÉGÉTARIEN</p> <p><b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b> </p> <p>GRATIN DE COQUILLETES BIO AU COMTÉ IGP ET MOUTARDE   </p> <p>YAOURT SUCRÉ</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p style="text-align: center;">MENU ST VALENTIN </p> <p><b>TABOULÉ BIO A LA MENTHE</b> </p> <p><b>FILET DE POISSON MSC THYM &amp; CITRON</b> </p> <p>PURÉE DE PATATES DOUCES</p> <p>CAMEMBERT COEUR DE LION</p> <p><b>MUFFIN &amp; COULIS DE FRAMBOISE</b> </p>
du lundi 17 au vendredi 21 février 2025	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE &amp; VINAIGRETTE</p> <p><b>SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL VBF FAÇON BOURGUIGNON</b> </p> <p>CAROTTES PERSILLÉES</p> <p><b>RÉGAL DES MOINES</b> </p> <p>KIWI BIO </p>	<p>CÉLÉRI RÉMOULADE</p> <p><b>ÉMINCÉ DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS</b></p> <p>RIZ BIO PILAF </p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>POIRE</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES</p> <p><b>CHIPOLATAS LR</b> </p> <p>Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE</p> <p>HARICOTS BLANCS À LA TOMATE</p> <p>EDAM BIO </p> <p>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p>	<p style="text-align: center;">MENU VÉGÉTARIEN BAS CARBONE </p> <p><b>SALADE DE CAROTTES BIO LOCALES &amp; VINAIGRETTE</b> </p> <p><b>OMELETTE DU CHEF (MEA)</b> </p> <p><b>POMMES DE TERRE BIO LOCALES AU FOUR SAUCE FROMAGE BLANC BIO LOCAL ENIL &amp; CIBOULETTE</b> </p> <p>VERRE DE LAIT BIO </p> <p><b>COMPOTE POMME BIO</b> </p>	<p>POTAGE AU POTIRON</p> <p><b>POISSON BLANC MSC THYM &amp; CITRON</b> </p> <p>BROCOLIS BÉCHAMEL</p> <p>CRÈME ANGLAISE</p> <p><b>CAKE AU CHOCOLAT (FARINE BIO)</b> </p>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labellisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable



api