



SEMAINE 06 - DU 03 AU 07 FEVRIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Betteraves vinaigrette	Salade fantaisie	Chou rouge aux pommes granny	Pizza au fromage
Sauté de veau marengo	Rôti de veau au thym	Colin poêlé au beurre	Hachis parmentier (PC)	Œufs durs
Semoule	Ebly aux champignons	Haricots beurre persillés		Gratin d'épinards
<u>Pont-l'évêque</u>	<u>Edam</u>	Gouda	<u>Emmental</u>	Petit suisse aux fruits
<u>Liégeois vanille</u>	<u>Fruit de saison</u>	<u>Gâteau au chocolat</u>	<u>Fruit de saison</u>	Gâteau basque
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/P : Cassoulet au poulet S/V : Poisson pané	S/P : Pâté de volaille S/V : Salade fantaisie	S/V : Parmentier de poisson Poisson en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc' lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade de fantaisie: Pommes de terre, maïs, tomates, olives verts, concombres
Sauce chasseur: Oignons et champignons

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire