

Restaurant scolaire février 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



du 03/02 au 07/02	Betteraves râpées Pommes de terre grenailles L Steak haché Yaourt Fruit	Velouté potimarron Riz Poisson au four Fruits	Radis Endives au jambon L Haricots beurre Flan pâtissier	Friand au fromage Sauté d'agneau L Jardinière de légumes Crêpes au sucre	Pizza forestière Omelette au fromage Semoule Fromage Fruit	
	du 10/02 au 14/02	Céleri rémoulade Escalopes de volaille L Pommes de terre vapeur Compote de fruits Biscuit L	Duo de carottes Œuf mollet florentine Epinards à la crème Riz au lait	Assiette de charcuterie Poisson meunière Salsifis persillade Crème dessert chocolat	Salade haricots verts Steak de bœuf Beurre maître d'hôtel Potatoes Fruits	Champignons à la grecque Flageolets Saucisse L Fromage
	du 17/02 au 21/02	Macédoine de légumes Poisson meunière Torsades L Fruit	Potage aux vermicelles Merguez L Frites Beignet aux pommes	Salade de crudités Risotto de légumes Fruit Fromage	Radis noir Steak haché Purée de carottes Yaourt nature	Quiche Escalope de volaille L Haricots beurre Liégeois de fruit
	du 24/02 au 28/02	Terrine de poisson Moules marinières Frites Fromage blanc	Taboulé aux légumes Tarte fromagère Blé Fruit	Jambon à la russe Chipolatas L Carottes à la crème Fromage	Œuf mayonnaise Roti de porc L Brocolis Yaourt nature	Bouillon de légumes Spaghettis à la bolognaise Fondant chocolat



Agriculture bio

Produits locaux **L**

Surgelés

Fabriqués à partir de produits bruts

Menu végétarien



Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"
 Les assaisonnements et sauces sont proposés en complément des aliments

Les menus sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement