

Menus du 17 février au 28 février 2025
Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide, fruit à coque, sésame, lupin

Contact
04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 8 Du 17 février au 21 février Vacances scolaires C6 S3	Carottes BIO râpées Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Compote pomme banane G : Pain/Vache qui rit /Fruit	Menu végétarien	Rôti de bœuf BIO au jus Purée de pomme de terre Mont Lacane Fruit de saison G : Pain/Chocolat/ Compote pomme fraise	Chiffonade d'iceberg Cassoulet garni (Saucisse, porc, haricots blancs) Chanteneige Crème à la vanille SP/SV: Haricots blancs à la tomate G : Gaufrettes vanille/Lait/Fruit	Salade de riz Cordon bleu de dinde Poêlée de légumes Fromage blanc nature sucré Fruit de saison BIO G : Pain/Saint moret/ Compote pomme
		Salade de pâtes repas et dés de féta Epinards BIO à la crème Crumble aux pommes G : Langues de chat/Fruit/ Yaourt aromatisé			
Semaine 9 Du 24 février au 28 février Vacances scolaires C6 S4	Menu végétarien	Poulet basquaise Riz créole de camargue IGP Fromage blanc sur lit de fruit Fruit de saison G : Petit beurre/Compote pomme coing	Salade de blé	Mâche Tartiflette	Potage de légumes Paupiette de veau à la provençale Coquillettes Emmental râpé Fruit de saison BIO G : Palmier/ Fromage blanc à la vanille
	Pomme de terre Petits pois carottes Yaourt nature BIO Sucre proposé à part Langue de chat G : Pain/ Pâte de fruit/ Yaourt aux fruits mixés		Steak haché de bœuf BIO Fondue de poireaux Montboissie Fruit de saison G : Tarte aux pommes/ Petits suisses nature sucrés	Compote pomme abricot SP/SV: Tartiflette sans viande G : Pain/ Six de Savoie/ Fruit	

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles