



MENUS Février 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
03 février 2025	04 février 2025	05 février 2025	06 février 2025	07 février 2025
Pomelos Carbonara ●● Coquillettes ● Yaourt aux fruits mixés ●	Betteraves vinaigrette Sauté de bœuf au cidre ●●● Pommes au four ● Saint Paulin Gâteau au yaourt ●	Champignons à la grecque ● Nuggets de blé Haricots plats à la tomate ● Emmental Ananas 	Endive à la mangue ● Hachis parmentier ●● Fromage blanc	Salade riz thon mais ● Filet de poisson sauce betterave ● Gratin de chou-fleur ● Camembert Banane ●
24 février 2025	25 février 2025	26 février 2025	27 février 2025	28 février 2025
Pomelos Spaghettis bolognaise ●● Emmental râpé Yaourt ●	Cœur de palmier vinaigrette ● Poisson pané Haricots verts Fromage Banane	Salade au thon ● Escalope de dinde ● Pommes de terre et brocolis ● Boursin Kiwi	Macédoine ● Sauté de veau ●● Flageolets Babybel Compote de pommes ●●	Céleri au fromage blanc ● Omelette ● Pommes sautées ●  Yaourt Pêche grenadine ●

Menus validés par notre diététicienne référente locale.

Toutes les viandes de boeuf sont d'origine française.

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Tél. Restauration : 02.33.01.53.50

Légende

- Agriculture biologique
- Fait Maison
- Bleu Blanc Cœur
- Produits de Normandie
- Viande française

Menus végétarien

