



























Menus du 17 au 23 février 2025




	lundi 17 février 2025	mardi 18 février 2025	mercredi 19 février 2025	jeudi 20 février 2025	vendredi 21 février 2025
Entrée	 Soupe de légumes, croûtons	Céleri rémoulade	 Crème de champignons et croûtons	 Rillettes de thon, pain de mie	Mortadelle 
Plat principal	Saucisse de Strasbourg 	 Chili con Carne 	 Raviolis BIO	 Fondant de volaille à la crème et champignons 	 Dos de colin sauce crustacés
Accompagnement	 Purée	 Riz créole	aux légumes	Pommes Dauphine	 Semoule
Fromage / Laitage	 Chanteneige BIO	 Mimolette	 Emmental râpé	 Yaourt aux fruits	 Gouda BIO 
Dessert	 Fruit de saison BIO 	 Crème dessert vanille BIO	 Fruit de saison	 P'tit beurre BIO	Cake aux amandes
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					

 Viande Française ou UE

 Produit en Occitanie

 Fait maison

 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France

 Aide UE à destination des écoles



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

