RESTAURANT SCOLAIRE DE:



Semaine du 10 au 14 Février 2025

	VACANCES Zone B				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	jeudi	VENDREDI
	Velouté de légumes	<u>Carottes râpées</u>	<u> </u>	Œuf dur et dosette mayonnaise	Pâté de campagne nature
Entrées					
			Œuf dur et dosette mayonnaise		Carottes râpées
	Rôti de dinde aux poivrons	Normandin de veau, sauce forestière	Jambon blanc HVE froid	Palet végétarien montagnard	Colin meunière MSC
Plats Protidiques					
Sans viande	Carbonara de légumes et champignons	Curée de poisson à l'indienne	Steak de soja provençale	Palet végétarien montagnard	Omelette
	Macaronis BIO	Semoule BIO	Pommes rissolées	Purée de pommes de terre BIO	<u>Riz</u>
Accompagnements					
				,	
Fromage	<u>Yaourt sucré BIO</u>	<u>Boursin</u>	Brie pointe BIO	Pont l'Evêque AOP	Emmental BIO
Laitage					
Desserts	<u>Madeleine</u>	<u>Beignet fourré</u>	Ananas au sirop	Flan nappé caramel	Créme dessert vanille BIO
Suggestion Convivio				赤	

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

_HVE: Haute Valeur Environnementale Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



