

L'origine des viandes et la présence d'allergènes sont consultables dans les restaurants scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 17/02/25 Au 21/02/25	Chou rouge vinaigrette Curry de volaille Riz Emmental Compote	Salade verte Sauté de porc sauce forestière Gratin de potiron Cantal Crème caramel	LE JOUR DU Végé Coleslaw Pizza aux fromages Fromage blanc Fruit de saison	Soupe de légumes Ravioli au saumon gratinés Biscuit Salade de fruits	Taboulé à la menthe Sauté de bœuf Carottes vichy St môret Fruit de saison
	Goûter	Pain chocolat Jus de fruit	Yaourt sucré Madeleine	Jus de fruit Biscuit sablé	Verre de lait Pain et confiture
Du 24/02/25 Au 28/02/25	Batonnets de carottes Sandwich au jambon de dinde Chips Fromage Fruit de saison	LE JOUR DU Végé Salade de pois chiches Tarte à l'oignon Haricots verts Fromage blanc coulis de fruits rouges	Rosette cornichons Poisson sauce normande Purée de céleri Yaourt nature sucré Compote	Radis au sel Hachis parmentier Cookie Mousse chocolat	Potage Dubarry Sauté de veau aux champignons Pennes Fromage râpé Fruit de saison
	Goûter	Gateau maison Jus de fruit	Verre de lait Pain chocolat	Jus de fruits Biscuit Sablé	Fruit de saison Palmito

LEGENDE:



Label rouge



Fait maison



Produits issus de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Appellation d'origine contrôlée



Produits locaux



Indication Géographique protégée

