


















Menu du 17-févr. AU 21 février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	Logos		Logos		Logos	
Entrées	Coleslaw	Salade de lentilles à la ciboulette	Terrine de légumes	Poireaux vinaigrette		
	Asperges	Betteraves bio 		Tomates mais et thon	Tarte au trois fromages	
	Salade verte 	Salade verte 	Salade verte 	Salade verte 	Salade verte 	
Plat principal	Carbonara 	Cordon bleu	Bœuf bourguignon 	Lasagnes maison 	Filet de colin	
Garnitures	Penne régates	Petits pois au thym	Frites		Riz pilaf	
	Poêlée de chou vert	Brocolis bio 	Lanières de poivrons	Chou fleur bio 	Carottes au jus	
Produits laitiers	Yaourt nature BIO 	Yaourt nature	Velouté nature	Fromage blanc coupelle	Yaourt nature BIO 	
		Tomme de chèvre	Reblochon de la fruitière des Bornes	Comté	Vache qui rit	
Desserts	Yaourt aromatisé	Eclair au chocolat	Banane chocolat		Mousse chocolat	
	Les 2 vaches vanille bio 		Litchis au sirop	Festival de compote bio 	Mousse café	
	corbeille de fruits	corbeille de fruits	corbeille de fruits	corbeille de fruits	corbeille de fruits	



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.