

	<u>Lundi 17 Février 2025</u>	<u>Mardi 18 Février 2025</u>	<u>Mercredi 19 Février 2025</u>	<u>Jeudi 20 Février 2025</u>	<u>Vendredi 21 Février 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Betteraves & vinaigrette au vinaigre de framboise 	Carottes râpées & raisins secs 	Salade de riz & poivrons	Chou fleur vinaigrette	Taboulé
<u>Gestion sans porc/viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Sauté de bœuf aux petits oignons 	Nuggets de blé	Longe de porc au miel & thym 	Veau sauce tandoori	Rondo de poisson à la tomate
<u>Gestion sans porc /viande</u>	sauté de bœuf aux petits oignons / galette pois chiche		Omelette beurre aux herbes	Veau à la sauce tandoori / Boules de pois chiche	Rondo de poisson / Quenelle nature
<u>Accompagnement</u>	Purée de pommes de terre	Jardinière de légumes	Gratin de blettes	Pates au beurre	Haricots verts bio persillés
<u>Accompagnement</u>					
<u>Dessert</u>	Poire bio 	Beignet chocolat	Compote pomme poire	Orange 	Flan caramel
<u>Pain</u>					

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	 Produit français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits Frais	 Menus alternatif
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local
	 La Région du Gout	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	