





### Semaine du 3 février 2025 au 7 février 2025

Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
Friand au fromage filet de volaille Petits pois glace	<b>MENU VEGETAL</b> Salade de betteraves Polenta au gratin de béchamel Eclair au café ou chocolat	Salade de chou-fleur mimosa Poulet basquaise Semoule Tarte	 Rillettes de thon Roti de porc Haricots plats Fruits	Potage aux courgettes et vache kiri Poisson meunière Epinards Yaourt


### Semaine du 10 février 2025 au 14 février 2025

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Grillon charentais Saucisse de Toulouse Haricots à la tomate Compote/Spéculos	<b>MENU VEGETAL</b> Potage tomate et vermicelles Pizza Salade Fromage blanc/coulis	Radis Blanquette de veau Poêlée de légumes Glace	Salade de chèvre chaud Roti de bœuf Pomme au four Crème brûlée	Concombres Choucroute de poisson Fromage Fruits

### Semaine du 17 février 2025 au 21 février 2025

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Macédoine Viande kébab Purée Yaourt	<b>MENU VEGETAL</b> Carottes râpées Gnocchis crème fromagère Tarte aux pommes	Potage Longe de porc aux épices Quinoa Profiteroles	Tomates/concombres Steak haché Haricots verts Fromage Fruits	 Velouté de carottes potiron Poisson Poêlée de légumes Riz au lait

### Semaine du 24 février 2025 au 28 février 2025

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Surimi Cordon bleu Haricots beurre Glace	Potage Sauté de volaille au citron Riz Pilaf Gâteau basque	<b>MENU VEGETAL</b> Croque au chèvre Salade Salade de fruits	Salade de gésiers Estouffade de boeuf Carottes Fruits	 Taboulé Calamars à la romaine Chou-fleur Yaourt

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par le cuisinier du restaurant scolaire.  
 Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. (Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhybride sulfureux, lupin, mollusque,.. Contact restauration scolaire : 05.46.92.90.81