



## Menu du 3 au 7 Février 2025

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<i>Entrée</i>	Salade de blé	Pâté de campagne	Céleri remoulade moutarde à l'ancienne	Salade de pomme de terre au thon
<i>Plat principal</i>	Cœur de merlu sauce curcuma & brocoli en persillade	Paupiette de veau sauce champignons & riz	Nuggets végé crispy & purée	Farçou aveyronnais & gratin de butternut
<i>Fromage/Laitage</i>	Chanteneige	Samos	Rondelé	Fromage à la coupe
<i>Dessert</i>	Crêpe au chocolat	Fruit	Flan caramel	Coupelle de fruits au sirop



## Menu du 10 au 14 février 2025

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Salade de pâtes	Chou blanc émincé	Saucisson sec	Salade verte
<i>Plat principal</i>	Pizza & poêlée maraîchère	Fricadelle de bœuf & haricots blanc à la tomate	Hoki pané & carottes à la crème	Tartiflette
<i>Fromage/Laitage</i>	Cantafrais	Fromage à la coupe	Yaourt nature	Brebis crème
<i>Dessert</i>	Tarte aux pommes	Liégeois au chocolat	Fruit	Compote



## Menu du 3 au 7 mars 2025

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Carottes râpées	Salade de pomme de terre au maïs	Salade de concombre vinaigrette	Soupe maison
<i>Plat principal</i>	Escalope de volaille pané & flageolet	Saucisse de Strasbourg & chou à choucroute cuisiné	Tarte fromage & crispy cube aux herbes	Cœur de merlu sauce aneth & gratin de chou-fleur
<i>Fromage/Laitage</i>	Vache picon	St Moret	Fromage à la coupe	Petit moulé
<i>Dessert</i>	Eclair au chocolat	Fruit	Coupelle de fruit au sirop	Yaourt aromatisé



## Menu du 10 au 14 Mars 2025

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Betterave vinaigrettes	Rillettes	Taboulé	Chou chinois
<i>Plat principal</i>	Saucisse de l'Aveyron & courgettes à la provençale	Brandade de morue / purée	Œuf béchamel & flan de légumes	Spaghetti bolognaise
<i>Fromage/Laitage</i>	Fromage à la coupe	Yaourt nature	Vache picon	Samos
<i>Dessert</i>	Compote	Miel	Fruit	Brownies