



# Les pieds dans le plat

## Menus scolaires - Février 2025

lundi 3 février 2025	mardi 4 février 2025	mercredi 5 février 2025	jeudi 6 février 2025	vendredi 7 février 2025
<b>Végétarien</b>	Salade de betterave, feta et vinaigrette au miel	Chou rouge <b>BIO</b> et maïs	Salade iceberg et croûtons vinaigrette maison	Œuf dur mayonnaise
Velouté de patate douce et carottes <b>BIO</b>	Poireaux vinaigrette	Chou blanc <b>BIO</b> vinaigrette	Salade iceberg et maïs	Thon mayonnaise
Gnochettes aux pois cassés <b>BIO</b> sauce tomate basilic (à part)	Filet de lieu frais sauce crème	Sauté de bœuf <b>BIO</b> sauce miroton	Nuggets de volaille	Jambon de volaille
Petit suisse nature et sucre	Semoule <b>BIO</b> aux petits légumes	Haricots verts persillés	Purée de carottes <b>BIO</b>	Pommes de terre vapeur
Fruit de saison <b>BIO</b>	St Paulin Edam	Petit moulé nature Samos	Emmental Montcadi	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre
	Fruit de saison <b>BIO</b> Fruit de saison <b>BIO</b>	Riz au lait Semoule au lait	Crêpe à la confiture	Clémentine <b>BIO</b> Fruit de saison <b>BIO</b>
lundi 10 février 2025	mardi 11 février 2025	mercredi 12 février 2025	jeudi 13 février 2025	vendredi 14 février 2025
Salade de pois chiche et échalote	<b>Végétarien</b>	Salade verte et maïs	Carotte râpée <b>BIO</b> sauce miel	Potage de légumes <b>BIO</b> frais
Salade de blé <b>BIO</b>	Céleri rémoulade	Salade verte et croûtons	Radis <b>BIO</b> sauce ciboulette	Crozets semi-complet <b>BIO</b> à la savoyarde (dés de jambon / dés de volaille, béchamel, fromage à tartiflette)
Rôti de veau sauce moutarde	Omelette <b>BBC</b>	Marmite de saumon <b>ASC</b> à l'oseille	Emincé de poulet <b>BIO</b> sauce forestière (crème champignons)	Petit suisse aromatisé
Brocolis	Riz <b>BIO</b>	Poêlée de butternut	Pommes de terre ail et persil	Petit suisse nature et sucre
Fromage blanc nature et sucre	Coulommiers	Emmental	Plateau de fromages : Montcadi / Mimolette / Tomme blanche	Fruit de saison <b>BIO</b>
Fromage blanc aromatisé	Compote de pomme	Gouda	Crème dessert vanille	Fruit de saison <b>BIO</b>
Fruit de saison <b>BIO</b>		Gâteau à la pomme	Crème dessert chocolat	
Fruit de saison <b>BIO</b>				
lundi 17 février 2025	mardi 18 février 2025	mercredi 19 février 2025	jeudi 20 février 2025	vendredi 21 février 2025
Potage de champignons et vache qui rit	Endive vinaigrette	Coleslaw <b>BIO</b>	<b>Végétarien</b>	Saucisson à l'ail et cornichons
Emietté de saumon à la crème	Pomelos et sucre	Salade chinoise <b>BIO</b> (carotte <b>BIO</b> , chou blanc <b>BIO</b> , maïs, haricot mungan)	Chou rouge <b>BIO</b> et pomme vinaigrette	Roulade de volaille et cornichons
Penne <b>BIO</b> et fromage râpé	Sauté de bœuf <b>BIO</b> au curry	Rôti de dinde <b>BIO</b> au jus	Pizza trois fromages	Calamars à la romaine et citron
St Nectaire <b>AOP</b>	Choux de Bruxelles	Purée de pommes de terre	Salade verte vinaigrette	Épinards béchamel
St Paulin	Yaourt nature et sucre	Munster <b>AOP</b>	Brie	Fromage blanc aromatisé
Fruit de saison <b>BIO</b>	Yaourt aromatisé	Gouda	Compote pomme fraise	Fromage blanc nature et sucre
Fruit de saison <b>BIO</b>	Tarte au chocolat au lait	Cocktail de fruits au sirop		Fruit de saison <b>BIO</b>
		Oreillon d'abricot au sirop		Fruit de saison <b>BIO</b>
lundi 24 février 2025	mardi 25 février 2025	mercredi 26 février 2025	jeudi 27 février 2025	vendredi 28 février 2025
Carotte râpée <b>BIO</b> vinaigrette au miel	Feuilleté camembert	Salade verte vinaigrette	<b>Végétarien</b>	Salade mexicaine
Céleri <b>BIO</b> rémoulade	Feuilleté chèvre miel	Burger party (steak haché <b>BIO</b> )	Potage Dubarry (chou-fleur)	Taboulé <b>BIO</b>
Sauté de veau sauce tomate	Filet de colin sauce citron	Potatoes et ketchup	Curry de haricots rouge sauce curry coco	Poisson pané <b>MSC</b> et citron
Blé	Petits pois	Cheddar	Riz <b>BIO</b>	Haricots beurre
Pont l'Evêque	Petit suisse nature et sucre	Compote pomme banane	Emmental	Yaourt aromatisé
Bûche de lait mélangé	Petit suisse aromatisé	Compote pomme pêche	Fruit de saison <b>BIO</b>	Yaourt nature et sucre
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison <b>BIO</b>			Fruit de saison <b>BIO</b>
Mousse au chocolat noir	Fruit de saison <b>BIO</b>			Fruit de saison <b>BIO</b>





# Les pieds dans le plat

Goûters scolaires - Février 2025

<i>lundi 3 février 2025</i>	<i>mardi 4 février 2025</i>	<i>mercredi 5 février 2025</i>	<i>jeudi 6 février 2025</i>	<i>vendredi 7 février 2025</i>
<b>GOUTER SALÉ</b>	Cake au yaourt maison	Pain au lait et barre de chocolat	Croissant	Pain et pâtes à tartiner
Pain	Yaourt nature et confiture	Lait fraise	Fromage blanc nature et sucre	Lait nature
Mimolette	Jus de pomme	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme fraise
Compote pomme banane				
<i>lundi 10 février 2025</i>	<i>mardi 11 février 2025</i>	<i>mercredi 12 février 2025</i>	<i>jeudi 13 février 2025</i>	<i>vendredi 14 février 2025</i>
Pain et beurre	P'tit moelleux marbré	Croissant	Cake à la fleur d'oranger	<b>GOUTER SALÉ</b>
Lait nature	Petit suisse aromatisé	Lait chocolat	Yaourt nature et sucre	Baguette aux céréales
Fruits de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Samos
				Compote pomme poire
<i>lundi 17 février 2025</i>	<i>mardi 18 février 2025</i>	<i>mercredi 19 février 2025</i>	<i>jeudi 20 février 2025</i>	<i>vendredi 21 février 2025</i>
Pain et confiture	Brioche au sucre	Pain et pâte à tartiner	<b>GOUTER SALÉ</b>	Cake marbré maison
Petit suisse nature et sucre	Lait nature	Fromage blanc aromatisé	Pain	Lait fraise
Jus d'orange	Fruit de saison	Fruit de saison	Petit moulé	Compote de pomme
			Fruit de saison	
<i>lundi 24 février 2025</i>	<i>mardi 25 février 2025</i>	<i>mercredi 26 février 2025</i>	<i>jeudi 27 février 2025</i>	<i>vendredi 28 février 2025</i>
Pain et pâte à tartiner	<b>GOUTER SALÉ</b>	Mini-roulé fraise	Cake au citron maison	Pain au chocolat
Lait nature	Pain de campagne	Yaourt nature et miel	Mousse au chocolat au lait	Fromage blanc et sucre
Fruit de saison	Edam	Fruit de saison	Jus d'orange	Compote de pomme
	Compote pomme fraise			

