

Du 10 au 16 février 2025		NORMAL		SEMAINE 07		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles PDT		10-févr.	Potage du Chef lentilles PDT			
Salade Sofia BIO			Salade Sofia BIO			
Sauté de dinde sauce catalane			Filet de colin MSC sauce Nantua			
Blé CE2 à la tomate			Chou-fleur BIO persillé			
Bleu d'Auvergne AOP			Bleu d'Auvergne AOP			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Mardi			A	B
Soupe à l'oignon		11-févr.	Soupe à l'oignon			
Friand chair			Friand chair			
Emincé de bœuf sauce soubise			Haché de veau sauce normande			
Navets braisés			Pommes duchesse			
Tomme blanche			Tomme blanche			
Entremet du Chef à la fleur d'oranger		Entremet du Chef à la fleur d'oranger				
		Mercredi			A	B
Potage du Chef à la courgette		12-févr.	Potage du Chef à la courgette			
Céleri aux pommes HVE			Céleri aux pommes HVE			
Couscous merguez			Escalope de porc sauce brune			
Semoule			Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Livarot AOP			Livarot AOP			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Jeudi			A	B
Velouté à la tomate		13-févr.	Velouté à la tomate			
Rillettes			Rillettes			
Rôti de porc sauce forestière			Aiguillettes de poulet sauce masala			
Légumes d'hiver			Riz créole			
Rondelé BIO			Rondelé BIO			
Yaourt local vanille		Yaourt local vanille				
		Vendredi			A	B
Potage de légumes		14-févr.	Potage de légumes			
Crudités Argenteuil			Crudités Argenteuil			
Pavé de saumon MSC sauce oseille			Garniture choucroute			
Pommes vapeur persillées			Choucroute et pommes de terre			
Brie BIO			Brie BIO			
Cœur coulant chocolat		Cœur coulant chocolat				
		Samedi			A	B
Soupe minestrone		15-févr.	Soupe minestrone			
Poireaux vinaigrette			Poireaux vinaigrette			
Falafels sauce tomate			Foies de poulet sauce poivre			
Mélange de légumes oriental			Boulqour BIO			
Brebis crème			Brebis crème			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef brocoli et mascarpone		16-févr.	Potage du Chef brocoli et mascarpone			
Salade coleslaw rouge BIO			Salade coleslaw rouge BIO			
Lanque de bœuf sauce charcutière			Paupiette de veau au jus			
Coquillettes BIO			Epinards à la crème BIO			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Beignet abricot		Beignet abricot				

A rendre pour le VENDREDI 31 JANVIER

Du 10 au 16 février 2025		SANS SEL		SEMAINE 07		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles PDT			Potage du Chef lentilles PDT			
Salade Sofia BIO			Salade Sofia BIO			
Sauté de dinde			Filet de colin MSC			
Blé CE2 à la tomate	10-févr.		Chou-fleur BIO persillé			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mardi			A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Chou rouge vinaigrette			Chou rouge vinaigrette			
Emincé de bœuf			Haché de veau			
Navets braisés	11-févr.		Pommes duchesse			
Petit-suisse nature			Petit-suisse nature			
Entremet du Chef à la fleur d'oranger			Entremet du Chef à la fleur d'oranger			
		Mercredi			A	B
Potage du Chef à la courgette			Potage du Chef à la courgette			
Céleri aux pommes HVE			Céleri aux pommes HVE			
Filet de lieu MSC			Escalope de porc			
Semoule	12-févr.		Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Jeudi			A	B
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate			
Carottes râpées à l'échalote			Carottes râpées à l'échalote			
Rôti de porc			Aiguillettes de poulet			
Légumes d'hiver	13-févr.		Riz créole			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Yaourt local vanille			Yaourt local vanille			
		Vendredi			A	B
Potage de légumes			Potage de légumes			
Crudités Argenteuil			Crudités Argenteuil			
Pavé de saumon MSC			Sauté de porc			
Pommes vapeur	14-févr.		Choucroute et pommes de terre			
Yaourt nature			Yaourt nature			
Cœur coulant chocolat			Cœur coulant chocolat			
		Samedi			A	B
Soupe minestrone			Soupe minestrone			
Poireaux vinaigrette			Poireaux vinaigrette			
Falafels sauce tomate			Foies de poulet			
Mélange de légumes oriental	15-févr.		Boulqour BIO			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef brocoli et mascarpone			Potage du Chef brocoli et mascarpone			
Salade coleslaw rouge BIO			Salade coleslaw rouge BIO			
Langue de bœuf			Paupiette de veau			
Coquillettes BIO	16-févr.		Epinards à la crème BIO			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Beignet abricot			Beignet abricot			

A rendre pour le VENDREDI 31 JANVIER

Du 10 au 16 février 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 07		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles PDT			Potage du Chef lentilles PDT			
Salade Sofia BIO			Salade Sofia BIO			
Sauté de dinde sauce catalane		10-févr.	Filet de colin MSC sauce Nantua			
Blé CE2 à la tomate			Chou-fleur BIO persillé			
Bleu d'Auvergne AOP			Bleu d'Auvergne AOP			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mardi			A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Friand chair			Friand chair			
Emincé de bœuf sauce soubise		11-févr.	Haché de veau sauce normande			
Navets braisés			Pommes duchesse			
Tomme blanche			Tomme blanche			
Petits-suisses naturels			Petits-suisses naturels			
		Mercredi			A	B
Potage du Chef à la courgette			Potage du Chef à la courgette			
Céleri aux pommes HVE			Céleri aux pommes HVE			
Couscous merguez		12-févr.	Escalope de porc sauce brune			
Semoule			Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Livarot AOP			Livarot AOP			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Jeudi			A	B
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate			
Rillettes			Rillettes			
Rôti de porc sauce forestière		13-févr.	Aiguillettes de poulet sauce masala			
Légumes d'hiver			Riz créole			
Rondelé BIO			Rondelé BIO			
Yaourt local nature			Yaourt local nature			
		Vendredi			A	B
Potage de légumes			Potage de légumes			
Crudités Argenteuil			Crudités Argenteuil			
Pavé de saumon MSC sauce oseille		14-févr.	Garniture choucroute			
Pommes vapeur persillées			Choucroute et pommes de terre			
Brie BIO			Brie BIO			
Cake cacao			Cake cacao			
		Samedi			A	B
Soupe minestrone			Soupe minestrone			
Poireaux vinaigrette			Poireaux vinaigrette			
Falafels sauce tomate		15-févr.	Foies de poulet sauce poivre			
Mélange de légumes oriental			Boulgour BIO			
Brebis crème			Brebis crème			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef brocoli et mascarpone			Potage du Chef brocoli et mascarpone			
Salade coleslaw rouge BIO			Salade coleslaw rouge BIO			
Lanque de bœuf sauce charcutière		16-févr.	Paupiette de veau au jus			
Coquillettes BIO			Epinards à la crème BIO			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			

A rendre pour le VENDREDI 31 JANVIER

Du 10 au 16 février 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 07
LUNDI		
Potage du Chef lentilles PDT		10-févr.
Salade Sofia BIO		
Tarte aux poireaux		
Blé CE2 à la tomate		
Bleu d'Auvergne AOP		
Fruit de saison		
MARDI		
Soupe à l'oignon		11-févr.
Chou rouge au vinaigre balsamique		
Quenelles lyonnaises sauce forestière		
Navets braisés		
Tomme blanche		
Entremet du Chef à la fleur d'oranger		
MERCREDI		
Potage du Chef à la courgette		12-févr.
Céleri aux pommes HVE		
Boulettes de soja sauce couscous		
Semoule		
Livarot AOP		
Fruit de saison BIO		
JEUDI		
Velouté à la tomate		13-févr.
Carottes râpées à l'échalote		
Galette de soja sauce forestière		
Légumes d'hiver		
Rondelé BIO		
Yaourt local vanille		
VENDREDI		
Potage de légumes		14-févr.
Crudités Argenteuil		
Tarte aux légumes du soleil		
Pommes vapeur persillées		
Brie BIO		
Cœur coulant chocolat		
SAMEDI		
Soupe minestrone		15-févr.
Poireaux vinaigrette		
Falafels sauce tomate		
Mélange de légumes oriental		
Fromage blanc aux fruits		
Fruit de saison HVE		
DIMANCHE		
Potage du Chef brocoli et mascarpone		16-févr.
Salade coleslaw rouge BIO		
Boulettes de soja sauce charcutière		
Coquillettes BIO		
Fourme d'Ambert AOP		
Beignet abricot		

A rendre pour le VENDREDI 31 JANVIER