

Du 17 au 23 février 2025		NORMAL		SEMAINE 08		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef le Pozole (pois chiche)		17-févr.	Potage du Chef le Pozole (pois chiche)			
Chou blanc HVE vinaigrette			Chou blanc HVE vinaigrette			
Andouillette grillée			Paleron de bœuf sauce tomate			
Poêlée de choux de Bruxelles			Purée			
Carré de l'Est			Carré de l'Est			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Mardi			A	B
Velouté aux asperges		18-févr.	Velouté aux asperges			
Œuf dur (local) à la russe			Œuf dur (local) à la russe			
Blanquette de porc			Escalope de dinde sauce normande			
Riz de Camargue IGP aux oignons			Gratin de navets et carottes			
Brie			Brie			
Yaourt sucré BIO		Yaourt sucré BIO				
		Mercredi			A	B
Potage du Chef fenouil et mascarpone		19-févr.	Potage du Chef fenouil et mascarpone			
Saucisson à l'ail			Saucisson à l'ail			
Poulet rôti			Chipolatas			
Panier du jardinier			Frites au four CE2			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Jeudi			A	B
Soupe de poisson méditerranée		20-févr.	Soupe de poisson méditerranée			
Salade à l'américaine			Salade à l'américaine			
Bolognaise			Paupiette de saumon sauce aneth			
Spaghettis IGP			Chou-fleur BIO à la crème			
Boursin ail et fines herbes			Boursin ail et fines herbes			
Bavarois cappuccino		Bavarois cappuccino				
		Vendredi			A	B
Bouillon de poule vermicelles		21-févr.	Bouillon de poule vermicelles			
Salade alsacienne			Salade alsacienne			
Cœur de colin MSC crème de persil			Jambonneau au chou rouge			
Haricots beurre CE2 persillés			Chou rouge et PDT			
Munster AOP			Munster AOP			
Liégeois café		Liégeois café				
		Samedi			A	B
Velouté poireaux pdt		22-févr.	Velouté poireaux pdt			
Céleri râpé BIO sauce rose			Céleri râpé BIO sauce rose			
Sauté de bœuf à l'oriental			Sauté de volaille sauce aux oignons			
Semoule tunisienne			Légumes d'hiver			
Fondu président			Fondu président			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef au potiron		23-févr.	Potage du Chef au potiron			
Rosette			Rosette			
Boules de bœuf sauce florentine			Cuisse de poulet au cidre			
Céleri braisé			Blé CE2 pilaf			
Coulommiers			Coulommiers			
Gâteau du Chef à la framboise		Gâteau du Chef à la framboise				

**A rendre pour le VENDREDI 07 FEVRIER**

<b>Du 17 au 23 février 2025</b>		<b>SANS SEL</b>		<b>SEMAINE 08</b>	
<b>MENU A</b>		<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>		
					<b>A</b>
Potage du Chef le Pozole (pois chiche)			Potage du Chef le Pozole (pois chiche)		
Chou blanc HVE vinaigrette			Chou blanc HVE vinaigrette		
Cuisse de poule			Paleron de bœuf		
Poêlée de choux de Bruxelles	17-févr.		Purée		
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits		
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		
		<b>Mardi</b>			<b>A</b>
Velouté aux asperges			Velouté aux asperges		
Œuf dur (local) à la russe			Œuf dur (local) à la russe		
Blanquette de porc			Escalope de dinde		
Riz de Camargue IGP aux oignons	18-févr.		Gratin de navets et carottes		
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits		
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO		
		<b>Mercredi</b>			<b>A</b>
Potage du Chef fenouil et mascarpone			Potage du Chef fenouil et mascarpone		
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons		
Poulet rôti			Colin meunière MSC		
Panier du jardinier	19-févr.		Frites au four CE2		
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré		
Fruit de saison			Fruit de saison		
		<b>Jeudi</b>			<b>A</b>
Soupe de poisson méditerranéenne			Soupe de poisson méditerranéenne		
Salade à l'américaine			Salade à l'américaine		
Bolognaise			Paupiette de saumon		
Spaghettis IGP	20-févr.		Chou-fleur BIO à la crème		
Yaourt sucré			Yaourt sucré		
Bavarois cappuccino			Bavarois cappuccino		
		<b>Vendredi</b>			<b>A</b>
Bouillon de poule vermicelles			Bouillon de poule vermicelles		
Demi pamplemousse			Demi pamplemousse		
Cœur de colin MSC			Rôti de dinde		
Haricots beurre CE2	21-févr.		Chou rouge et PDT		
Petit-suisse nature			Petit-suisse nature		
Liégeois café			Liégeois café		
		<b>Samedi</b>			<b>A</b>
Velouté poireaux pdt			Velouté poireaux pdt		
Céleri râpé BIO sauce rose			Céleri râpé BIO sauce rose		
Sauté de bœuf			Sauté de volaille		
Semoule tunisienne	22-févr.		Légumes d'hiver		
Yaourt à la grecque			Yaourt à la grecque		
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		
		<b>Dimanche</b>			<b>A</b>
Potage du Chef au potiron			Potage du Chef au potiron		
Chou rouge vinaigrette			Chou rouge vinaigrette		
Boules de bœuf			Cuisse de poulet		
Céleri braisé	23-févr.		Blé CE2 pilaf		
Petit-suisse aromatisé			Petit-suisse aromatisé		
Gâteau du Chef à la framboise			Gâteau du Chef à la framboise		

**A rendre pour le VENDREDI 07 FEVRIER**

Du 17 au 23 février 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 08	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B	
Potage du Chef le Pozole (pois chiche)	17-févr.	Potage du Chef le Pozole (pois chiche)			
Chou blanc HVE vinaigrette		Chou blanc HVE vinaigrette			
Andouillette grillée		Paleron de bœuf sauce tomate			
Poêlée de choux de Bruxelles		Purée			
Carré de l'Est		Carré de l'Est			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
<b>Mardi</b>				<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté aux asperges	18-févr.	Velouté aux asperges			
Œuf dur (local) à la russe		Œuf dur (local) à la russe			
Blanquette de porc		Escalope de dinde sauce normande			
Riz de Camargue IGP aux oignons		Gratin de navets et carottes			
Brie		Brie			
Yaourt nature BIO		Yaourt nature BIO			
<b>Mercredi</b>				<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef fenouil et mascarpone	19-févr.	Potage du Chef fenouil et mascarpone			
Saucisson à l'ail		Saucisson à l'ail			
Poulet rôti		Chipolatas			
Panier du jardinier		Frites au four CE2			
Cantal AOP		Cantal AOP			
Fruit de saison		Fruit de saison			
<b>Jeudi</b>				<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe de poisson méditerranée	20-févr.	Soupe de poisson méditerranée			
Salade à l'américaine		Salade à l'américaine			
Bolognaise		Paupiette de saumon sauce aneth			
Spaghettis IGP		Chou-fleur BIO à la crème			
Boursin ail et fines herbes		Boursin ail et fines herbes			
Madeleine		Madeleine			
<b>Vendredi</b>				<b>A</b>	<b>B</b>
Bouillon de poule vermicelles	21-févr.	Bouillon de poule vermicelles			
Salade alsacienne		Salade alsacienne			
Cœur de colin MSC crème de persil		Jambonneau au chou rouge			
Haricots beurre CE2 persillés		Chou rouge et PDT			
Munster AOP		Munster AOP			
Petits-suisse nature		Petits-suisse nature			
<b>Samedi</b>				<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté poireaux pdt	22-févr.	Velouté poireaux pdt			
Céleri râpé BIO sauce rose		Céleri râpé BIO sauce rose			
Sauté de bœuf à l'oriental		Sauté de volaille sauce aux oignons			
Semoule tunisienne		Légumes d'hiver			
Fondu président		Fondu président			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
<b>Dimanche</b>				<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef au potiron	23-févr.	Potage du Chef au potiron			
Rosette		Rosette			
Boules de bœuf sauce florentine		Cuisse de poulet au cidre			
Céleri braisé		Blé CE2 pilaf			
Coulommiers		Coulommiers			
Tarte aux pommes		Gâteau du Chef à la framboise			

**A rendre pour le VENDREDI 07 FEVRIER**

Du 17 au 23 février 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 08
<b>LUNDI</b>		
Potage du Chef le Pozole (pois chiche)		17-févr.
Chou blanc HVE vinaigrette		
Galette de soja sauce tomate		
Poêlée de choux de Bruxelles		
Carré de l'Est		
Fruit de saison BIO		
<b>MARDI</b>		
Velouté aux asperges		18-févr.
Œuf dur (local) à la russe		
Tarte au fromage		
Riz de Camargue IGP aux oignons		
Brie		
Yaourt sucré BIO		
<b>MERCREDI</b>		
Potage du Chef fenouil et mascarpone		19-févr.
Salade verte aux croûtons		
Omelette aux oignons		
Panier du jardinier		
Cantal AOP		
Fruit de saison		
<b>JEUDI</b>		
Soupe de poisson méditerranée		20-févr.
Salade à l'américaine		
Galette de soja sauce poivre		
Spaghettis IGP		
Boursin ail et fines herbes		
Bavarois cappuccino		
<b> VENDREDI</b>		
Bouillon de poule vermicelles		21-févr.
Salade alsacienne		
Galette fromage épinards		
Haricots beurre CE2 persillés		
Munster AOP		
Liégeois café		
<b>SAMEDI</b>		
Velouté poireaux pdt		22-févr.
Céleri râpé BIO sauce rose		
Œuf dur (local) sauce mornay		
Semoule tunisienne		
Fondu président		
Fruit de saison BIO		
<b>DIMANCHE</b>		
Potage du Chef au potiron		23-févr.
Chou rouge vinaigrette		
Boulettes de soja sauce florentine		
Céleri braisé		
Coulommiers		
Gâteau du Chef à la framboise		

***A rendre pour le VENDREDI 07 FEVRIER***