








MENU SCOLAIRE

du lundi 03 au vendredi 07 février 2025

lundi 3 février 2025

Bœuf braisé 	OU	Fèves et brunoise	
Torti 3 couleurs 	OU	Blé aux petits légumes 	
Camembert 	OU	Fromage frais aux noix 	
Kiwi 	OU	Poire 	

mardi 4 février 2025

Concombre à la crème	OU	Chou rouge vinaigrette	
Aiguillettes de poulet sauce normande 	OU	Lentilles 	
Brocolis	OU	Carottes 	
Saint Paulin 	OU	Rouy 	
Crêpe au chocolat	OU	Gaufre	

mercredi 5 février 2025

Quiche lorraine	OU	Feuilleté au fromage	
Palette 1/2 sel de porc sauce diable 	OU	Egréné végétal sauce tomate	
Haricots blancs tomatés	OU	Bouchons de pommes de terre	
Yaourt au sucre de canne 	OU	Yaourt citron au lait entier 	

Goûter : Crêpe et confiture



jeudi 6 février 2025

Velouté de légumes	OU	Carottes râpées vinaigrette	
Blanquette de dinde 	OU	Omelette 	
Chou fleur à la béchamel 	OU	Epinards béchamel	
Tome noire 	OU	Kiri	
Riz au lait 	OU	Tarte aux pommes	

vendredi 7 février 2025

Pavé de hoki sauce dieppoise 	OU	Pois chiches et légumes à couscous	
Riz safrané	OU	Semoule 	
Saint Nectaire 	OU	Yaourt brassé nature 	
Pomme 	OU	Clémentine 	

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine
Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique







Produit
de notre terroir

MENU CENTRE DE LOISIRS

du lundi 10 au vendredi 14 février 2025









lundi 10 février 2025



Piémontaise  OU
Poisson meunière  OU
Poêlée provençale  OU
Le carré  OU
Ananas au sirop OU

Salade de lentilles 
Quenelles natures sauce aurore
Carottes  
Yaourt nature 
Purée de pommes  

Goûter : Baguette tradition et barre de chocolat

mardi 11 février 2025






Viande bovine à hachis   OU
Purée de pommes de terre   OU
Camembert   OU
Kiwi   OU

Curry de pois cassés
Riz
Petit suisse nature  
Banane

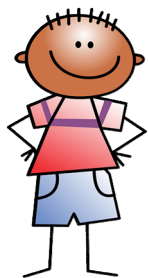
Goûter : Boudoirs et purée pomme fraise

mercredi 12 février 2025

Céleri rémoulade   OU
Bœuf sauce marenco   OU
Haricots beurre   
Tome noire   OU
Clémentine OU





Salade iceberg
Œufs durs à la béchamel  
Epinards béchamel
Fromage frais ail et fines herbes  
Poire 

Goûter : Spéculoos et purée de pommes



jeudi 13 février 2025





Filet de poulet à la crème   OU
Coquillettes   OU
Cantal  OU
Purée pomme fraise OU


Palet végétal sauce tomate
Pommes de terre cubes sautées  
Vache qui rit  
Cocktail de fruits en pot

Goûter : Veritable petit beurre de purée de poires

vendredi 14 février 2025

Carottes râpées vinaigrette OU
Porc à la moutarde   OU
Petits pois   
Bûchette au chèvre OU
Eclair à la vanille OU

Chou rouge vinaigrette
Pané blé épinards emmental
Brocolis
Emmental  
Semoule au lait  

Goûter : Pain au chocolat 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine
Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir

MENU CENTRE DE LOISIRS

du lundi 17 au vendredi 21 février 2025

lundi 17 février 2025

Salade iceberg	OU	Chou fleur vinaigrette 
Bœuf sauce forestière 	OU	Lasagne végétale
Pommes de terre Dauphine	OU	Yaourt aromatisé 
Yaourt brassé sucré 	OU	

Goûter : P'tit fourré fraise et purée de pommes

mardi 18 février 2025

Salade de pâtes et surimi	OU	Taboulé 
Chipolata 	OU	Omelette 
Petits pois et carottes 	OU	Epinards béchamel
Saint Paulin 	OU	Gouda 
Pomme 	OU	Kiwi 

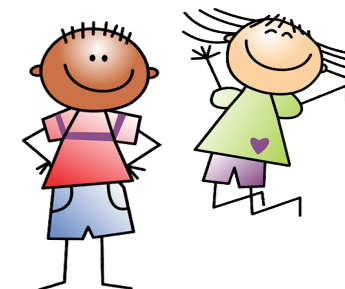
Goûter : Boudoir et compote pomme vanille

mercredi 19 février 2025




Macédoine mayonnaise 	OU	Carottes râpées vinaigrette
Pavé de hoki sauce aurore 	OU	Boulettes de pois chiche 
Riz	OU	Pommes de terre cubes sautées 
Yaourt vanille au lait entier 	OU	Velouté fruit 

Gouter : Madeleines et purée de poires



jeudi 20 février 2025

Velouté de légumes	OU	Concombre à la crème
Sauté de dinde sauce normande 	OU	Égréné végétal sauce tomate
Haricots verts 	OU	Poêlée provençale
Camembert 	OU	Fromage frais nature 
Semoule au lait au caramel 	OU	Flan pâtissier

Goûter : Baguette tradition et barre de chocolat

vendredi 21 février 2025

Tartiflette	OU	Fèves et brunoise sauce tomate
Petit suisse nature 	OU	Torti 
Clémentine	OU	Emmental râpé 
		Banane

Goûter : Pain au chocolat 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine
Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique







Produit
de notre terroir

MENU SCOLAIRE

du lundi 24 au vendredi 28 février 2025

lundi 24 février 2025







Betteraves vinaigrette	OU	Macédoine mayonnaise 
Cœufs durs à la béchamel 	OU	Palet végétal sauce normande
Carottes 	OU	Jardinière de légumes
Mimolette 	OU	Bûchette au chèvre
Brownie	OU	Mini roulé à la fraise

mardi 25 février 2025

Boulettes de bœuf sauce tomate 	OU	Quenelles sauce aurore
Coquillettes 	OU	Riz
Coulommiers 	OU	Cantadou 
Clémentine	OU	Banane



mercredi 26 février 2025

Rillettes	OU	Houmous
Haut de cuisse de poulet 	OU	Chili sin carne
Haricots verts 	OU	Brocolis
Le carré 	OU	Saint Nectaire 
Kiwi 	OU	Poire 

Goûter : Baguette tradition  et barre de chocolat



jeudi 27 février 2025

Carottes râpées vinaigrette	OU	Salade iceberg
Brandade de poisson 	OU	Curry de pois cassés
Yaourt sucré au lait entier 	OU	Blé aux petits légumes
		Fromage blanc aux fruits 

vendredi 28 février 2025

Salade strasbourgeoise	OU	Taboulé 
Bœuf sauce tomate 	OU	Pané fromager
Petits pois 	OU	Chou fleur à la béchamel 
Camembert 	OU	Vache qui rit 
Liégeois vanille 	OU	Crème dessert caramel 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

