

# Menus du 17 au 23 février 2025



	<b>lundi</b> 17 février 2025	<b>mardi</b> 18 février 2025	<b>mercredi</b> 19 février 2025	<b>jeudi</b> 20 février 2025	<b>vendredi</b> 21 février 2025
<b>Entrée</b>	 Soupe de légumes, croûtons	Céleri rémoulade	 Crème de champignons et croûtons	 Rillettes de thon, pain de mie	Mortadelle 
<b>Plat principal</b>	Saucisse de Strasbourg 	 Chili con Carne 	 Raviolis BIO	 Fondant de volaille à la crème et champignons 	 Dos de colin sauce crustacés
<b>Accompagnement</b>	 Purée	 Riz créole	aux légumes	Pommes Dauphine	 Semoule
<b>Fromage / Laitage</b>	 Chanteneige BIO	 Mimolette	 Emmental râpé	 Yaourt aux fruits	 Gouda BIO 
<b>Dessert</b>	 Fruit de saison BIO 	 Crème dessert vanille BIO	 Fruit de saison	 P'tit beurre BIO	Cake aux amandes
<b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b>					

 Viande Française ou UE

 Produit en Occitanie

 Fait maison

 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France

 Aide UE à destination des écoles



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

