

MENUS 2025



Lundi 3 février	Lundi 10 février	Lundi 17 février
<p><i>Végétarien</i> Salades d'endives/noix/emmental Gratin de pâtes aux petits légumes 🏠 Ile flottante</p>	<p>Coleslaw Chili con carné ^F 🏠 Fromage de chèvre Banane</p>	<p>Maquereau Haricots vert à la carbonara ^F 🏠 Compote biscuit</p>
Mardi 4 février	Mardi 11 février	Mardi 18 février
<p><i>Bretagne</i> Salade verte Galette saucisse ^F Far Breton 🏠</p>	<p><i>Végétarien</i> Soupe de légumes Galette de pomme de terre 🏠 Salade verte Brie Orange</p>	<p>Chou rouge/et blanc râpé Brandade de morue 🏠 Ananas</p>
Jeudi 6 février	Jeudi 13 février	Jeudi 20 février
<p>Potage alphabet Pot au feu 🍷 Tartare Pomme</p>	<p style="text-align: center;">SORTIE</p>	<p><i>Végétarien</i> Soupe de carottes 🏠 Ravioles aux épinards au parmesan 🏠 Paris Brest</p>
Vendredi 7 février	Vendredi 14 février	Vendredi 21 février
<p>Pamplemousse chinois Poisson graines de lin Chou-fleur à la béchamel Fromage blanc</p>	<p>Céleri rave Bœuf bourguignon ^{BIO} Fromage blanc Cookie Menu commun CDC</p>	<p>Carottes râpées 🏠 Hamburger ^F Frites Yaourt aux fruits ^{BIO}</p>

Menus établis par les conseillers de la commission Cantine le 03/12/2024 sous réserve d'approvisionnement

Origine de la viande bovine : F (Française) - Élaboré en cuisine : 🏠 - viande bovine POUPONNOT Marans 🍷 - Menu commune CDC : Bio et Local
Origine de la viande ovines : F (Française) - Origine de la viande porcine : F (Française) - Origine de la viande volailles : F (Française)