






MENUS FEVRIER 2025

<p><u>LUNDI 4 FEVRIER</u> Beignets de crevettes Nems / Riz cantonais Ananas / Litchis</p>	<p><u>MARDI 4 FEVRIER</u> Galette sarrazin jambon fromage Salade Crêpes sucrées (Bio)</p>	<p><u>JEUDI 6 FEVRIER</u> Saucisson à l'ail   Jambon grillé* / haricots blancs Poire</p>	<p><u>VENDREDI 7 FEVRIER</u> Soupe de poisson / croutons   Cuisse de poulet* / Haricots verts (Bio) Banane</p>
<p><u>LUNDI 10 FEVRIER</u> Feuilleté à la viande Saumonette / ébly Crème à la vanille</p>	<p><u>MARDI 11 FEVRIER</u> Saucisse* / lentilles Gruyère Pomme</p>	<p><u>JEUDI 13 FEVRIER</u> Carottes râpées Quenelles / Semoule Petits suisses</p>	<p><u>VENDREDI 14 FEVRIER</u> Boulettes de bœuf Poêlée de légumes Brie Salade de fruits</p>
<p><u>LUNDI 17 FEVRIER</u> Maquereaux Raviolis Salade Pana Cotta</p>	<p><u>MARDI 18 FEVRIER</u> Betteraves rouges Poisson pané Garniture de légumes ½ chèvre Kiwi</p>	<p><u>JEUDI 20 FEVRIER</u> Sardines Joue de porc Coquillettes Fromage blanc</p>	<p><u>VENDREDI 21 FEVRIER</u> Echine de porc Frites ½ chèvre Dessert surprise</p>

Légende :

* Viande d'origine Française	Repas végétarien	 <p>ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMEN TATION</p>	Loi Egalim "loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous".
------------------------------	------------------	--	---

- Pain de notre artisan boulanger

Questions concernant les allergènes ? Contactez la cantinière (06-80-76-26-37)