

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 8  Du 17 février au 21 février  Vacances scolaires C6 S3	<b>Carottes BIO râpées</b> Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Compote pomme banane <b>SV: Spaghettis à la sauce tomate</b>  <b>G : Pain/Vache qui rit /Fruit</b>	<b>Menu végétarien</b> Salade de pâtes et dés de féta Omelette maison <b>Epinards BIO</b> à la crème Crumble aux pommes  <b>G : Langues de chat/Fruit/            Yaourt aromatisé</b>	<b>Rôti de bœuf BIO au jus</b> Purée de pomme de terre Mont Lacaune Fruit de saison <b>SV: Filet de poisson meunière et jus</b>  <b>G : Pain/Pâte à tartiner/            Compote pomme fraise</b>	Chiffonade d'iceberg Cassoulet garni Chanteneige Crème à la vanille <b>SP : Poulet rôti LR</b> <b>SP/SV: Haricots blancs à la tomate            sans lardons</b> <b>G : Brownie/Lait/Fruit</b>	Salade de riz Filet de colin <b>MSC</b> au basilic Poêlée de légumes Fromage blanc nature sucré <b>Fruit de saison BIO</b>  <b>G : Pain/Saint moret/            Compote pomme</b>
Semaine 9  Du 24 février au 28 février  Vacances scolaires C6 S4	<b>Menu végétarien</b> Salade de pois chiche Clafoutis à la tomate Petits pois carottes <b>Yaourt nature BIO</b> Sucre proposé à part Langue de chat <b>G : Pain/ Pâte de fruit/            Yaourt aux fruits mixés</b>	Poulet basquaise Riz créole de camargue <b>IGP</b> Fromage blanc sur lit de fruit Fruit de saison <b>SV : Omelette et sauce basquaise</b>  <b>G : Gaufre/Compote pomme coing</b>	Salade de blé Filet de poisson meunière <b>MSC</b> Fondue de poireaux Montboissie Fruit de saison  <b>G : Tarte aux pommes/            Petits suisses nature sucrés</b>	Mâche Tartiflette Mousse chocolat <b>SP/SV: Tartiflette sans viande</b>  <b>G : Pain/ Six de Savoie/ Fruit</b>	Potage de légumes Paupiette de veau à la provençale Coquillettes Emmental râpé <b>Fruit de saison BIO</b>  <b>G : Madeleine/            Fromage blanc à la vanille</b>

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

**Menus du 17 février au 28 février 2025**  
**Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide, fruit à coque, sésame, lupin**

**Contact**  
04 67 43 47 69

**Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local**

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
Semaine 8 Du 17 février au 21 février  Vacances scolaires C6 S3	Carottes BIO râpées Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Compote pomme banane  G : Pain/Vache qui rit /Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade de pâtes repas et dés de féta	Rôti de bœuf BIO au jus Purée de pomme de terre Mont Lacaune Fruit de saison  G : Pain/Chocolat/ Compote pomme fraise	Chiffonade d'iceberg Cassoulet garni (Saucisse, porc, haricots blancs) Chanteneige Crème à la vanille SP/SV: Haricots blancs à la tomate  G : Gaufrettes vanille/Lait/Fruit	Salade de riz Cordon bleu de dinde Poêlée de légumes Fromage blanc nature sucré Fruit de saison BIO  G : Pain/Saint moret/ Compote pomme
		Epinards BIO à la crème Crumble aux pommes  G : Langues de chat/Fruit/ Yaourt aromatisé			
Semaine 9 Du 24 février au 28 février  Vacances scolaires C6 S4	<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiche	Poulet basquaise Riz créole de camargue IGP Fromage blanc sur lit de fruit Fruit de saison  G : Petit beurre/Compote pomme coing	Salade de blé	Mâche Tartiflette Compote pomme abricot SP/SV: Tartiflette sans viande	Potage de légumes Paupiette de veau à la provençale Coquillettes Emmental râpé Fruit de saison BIO  G : Palmier/ Fromage blanc à la vanille
	Pomme de terre Petits pois carottes Yaourt nature BIO Sucre proposé à part Langue de chat G : Pain/ Pâte de fruit/ Yaourt aux fruits mixés		Steak haché de bœuf BIO Fondue de poireaux Montboissie Fruit de saison  G : Tarte aux pommes/ Petits suisses nature sucrés		

*SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée*



*produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles*