



Menus Février 2025

Février 2025	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 Au 07	LA CHANDELEUR  Salade composée Crêpe jambon/fromage  Crêpe caramel beurre salé	Salade de lentilles de Viévgne  Poisson sce oseille Carotte vichy  Île aux fruits rouges	Tarte au fromage Escalope tandoori Brocolis Cantal Ananas	Carotte râpée  Ebly parmiggiano Petit suisse Far aux Pommes	Concombre Gratin de pâtes du Moulin  de Léopaul à la Mexicaine Comté Clémentine
Goûters	Sablé/Compote ou laitage	Pain/Beurre/confiture	Madeleine/yaourt à boire	Pain/Chocolat Noir	Gaufrette/yaourt
Semaine du 10 Au 14	 Pizza Nuggets de blé Riz aux petits légumes Vache qui rit Poire	Céleri rémoulade Joue de porc à l'estragon Galette de Brocolis Saint nectaire Orange	MENU BOURGUIGNON Jambon persillé Bœuf Bourguignon CARNESIEN Gratin dauphinois Pomme de terre de Varois Fromage Panacotta anis coulis cassis	Guacamole/tortilla Gratin d'endives de Viévgne Vieux pané Tarte Bourdaloue	Salade Verte Tartiflette Pommes de Terre de Varois Banane
Goûters	Palet /Fromage Blanc 	Pain/Fromage	BN/Fruit ou laitage	Pain/Chocolat lait	Moelleux Citron-Fruit ou laitage
Semaine du 17 Au 21	 Salade Caliméro Rôti de porc/ketchup Flageolets  Yaourt du Mont Lassois Kiwi	Macédoine de légumes Couscous végétarien   Crème coco	Avocat Sauté d'agneau français Haricot vert Mini chavroux Pomme	 Salade Coleslaw Poisson provençale Farfalle  Mini babybel Abricot au sirop	Betterave rouge Poulet rôti du CAT Purée Carotte/potiron  Yaourt au coulis Fruit du Mont Lassois
Goûters	Palmier/Compote ou laitage	Pain/Chocolat Noir	Gaufre	Pain/Beurre/Miel	Madeleine/Fruit ou laitage
VACANCES		VACANCES		VACANCES	

Menu
alternatif



Produit de Bourgogne Franche-Comté



Poisson frais non congelé



Agriculture biologique