



(SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS)

DU 17 AU 21/02/25

LUN.

RADIS BEURRE DEMI SEL

STEAK HACHÉ DE BOEUF  

COQUILLETES  SAUCE TOMATE

PLAT VÉGÉTARIEN: COQUILLETES  SAUCE CHILI

ÉGRÉNÉ VÉGÉTAL

LIÉGEOIS VANILLE SUR LIT DE CARMEL

MAR.

SALADE DE POMMES DE TERRE ET DÉS DE GOUDA

SAUTÉ DE VEAU   SAUCE POIVRADE

PLAT VÉGÉTARIEN: OMELETTE 

HARICOTS VERTS PERSILLÉS

BANANE 

MER

CORDON BLEU

PLAT VÉGÉTARIEN: NUGGET DE BLÉ

CAROTTES ET LENTILLES

CANTAFRAIS

CLEMENTINE 

JEU.

COLIN D'ALASKA MEUNIÈRE

BLÉ

PLAT VÉGÉTARIEN: PANÉ GRAINES EMMENTAL
EPINARDS

FROMAGE BLANC NATURE

KIWI 

VEN.

SALADE VERTE ET DÉS D'EMMENTAL

PANÉ DE LENTILLES VERTES CHAMPIGNON
PURÉE BUTTERNUT CHAPELURE NOISETTE

GÂTEAU BASQUE

DU 24 AU 28/02/25

BOEUF SAUTÉ    SAUCE GOULASH

BOULGOUR 

PLAT VÉGÉTARIEN: GALETTE MEXICAINE

CAMEMBERT 

POMME 

CAROTTES RÂPÉES

COLIN D'ALASKA PANÉ AU RIZ SOUFFLÉ ET CITRON

PLAT VÉGÉTARIEN: PANÉ GRAINES EMMENTAL
EPINARDS

PURÉE DE CHOUX DE BRUXELLES ET POMMES DE
TERRE AU FROMAGE TYPE PARMESAN

FROMAGE BLANC 

POULET RÔTI   AU JUS

PLAT VÉGÉTARIEN: OMELETTE

FRITES

YAOURT AROMATISÉ

CLÉMENTINE 

SALADE VERTE

COQUILLETES  SEMI-COMPLÈTE SAUCE

CAROTTES ET POTIRON

HARICOTS BEURRE

BANANE 

SAUTÉ DE PORC  SAUCE CURRY

PLAT VÉGÉTARIEN: BOULETTES LENTILLES

SARRASIN

CHOU ET CHOU ROMANESCO 

EMMENTAL 

CAKE AU CHOCOLAT

*AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES
(NOS SAUCES ET VINAIGRETTES SONT SERVIES À PART)

