

# MENUS DU 3 AU 28 FÉVRIER 2025



## LUNDI 3 FÉVRIER MENU VÉGÉTARIEN

Velouté de patate douce et carottes

Gnochettes aux pois cassés sauce tomate basilic

Fromage blanc nature

Fruit de saison

**Goûter :**

Lait nature  
Pain et pâte à tartiner

## MARDI 4 FÉVRIER

Filet de lieu frais sauce crème

Semoule aux petits légumes

Cantal

Fruit de saison

**Goûter :**

Cake au yaourt maison  
Jus de pomme

## MERCREDI 5 FÉVRIER

Carotte râpée vinaigrette et mimolette

Sauté de bœuf sauce miroton

Haricots verts et boulghour

Gélifié vanille / Gélifié chocolat

**Goûter :**

Pain au lait et barre de chocolat  
Fruit de saison

## JEUDI 6 FÉVRIER C'EST LA CHANDELEUR

Salade iceberg et féta vinaigrette maison

Nuggets de volaille  
Frites et ketchup

Crêpe à la confiture

**Goûter :**

Yaourt nature et sucre  
Moelleux fraise



## VENDREDI 7 FÉVRIER MENU CME

Œuf dur mayonnaise

Steak haché au jus  
Purée de pomme de terre

Yaourt aromatisé

Clémentines

**Goûter :**

Samos  
Pain

## LUNDI 10 FÉVRIER

Rôti de bœuf sauce moutarde

Penne

Fromage blanc nature

Fruit de saison

**Goûter :**

Mimolette, Pain

## MARDI 11 FÉVRIER MENU VÉGÉTARIEN

Salade hollandaise (carottes, céleri, chou blanc)

Omelette

Riz

Julienne de légumes

Coulommiers / Tomme blanche

Compote de pomme / Compote de pomme abricot

**Goûter :**

Yaourt nature et sucre  
Pain et beurre

## MERCREDI 12 FÉVRIER

Salade verte, maïs et croûtons

Marmite de saumon à l'oseille  
Purée de patate douce

Gâteau à la pomme et crème anglaise

**Goûter :**

Crème dessert chocolat, Croissant

## JEUDI 13 FÉVRIER MENU CME

Bâtonnets de carottes (sauce ciboulette à part)

Emincé de poulet sauce forestière

Pomme de terre ail et persil  
Brocolis

Comté

Crème dessert vanille

**Goûter :**

Petit suisse aromatisé  
Cake à la fleur d'oranger

## VENDREDI 14 FÉVRIER

Potage de légumes frais et vache qui rit

Dés de jambon à la béchamel  
S.P. : Dés de volaille à la béchamel

Crozet semi complet et fromage à tartiflette

Fruit de saison

**Goûter :**

Lait nature, P'tit moelleux marbré

## LUNDI 17 FÉVRIER

Potage de champignons et vache qui rit

Emietté de saumon à la crème  
Penne et fromage râpé

Saint nectaire

Fruit de saison

**Goûter :**

Petit suisse nature et sucre  
Pain et confiture

## MARDI 18 FÉVRIER

Carotte râpée vinaigrette

Sauté de bœuf au curry

Choux de Bruxelles et semoule

Brie / Carré de l'est

Tarte au chocolat au lait

**Goûter :**

Madeleines  
Compote de pomme

## MERCREDI 19 FÉVRIER

Salade chinoise (carotte, chou blanc, maïs, haricot mungo)

Égrené de bœuf  
Purée de pomme de terre

Liégeois chocolat / Liégeois vanille

**Goûter :**

Pain et pâte à tartiner  
Fruit de saison

## JEUDI 20 FÉVRIER MENU VÉGÉTARIEN

Pizza trois fromages

Salade verte vinaigrette

Fromage blanc aromatisé

Compote de pommes

**Goûter :**

Croissant  
Jus multifruits

## VENDREDI 21 FÉVRIER

Calamar à la romaine et citron

Frites et ketchup

Gouda

Fruit de saison

**Goûter :**

Lait nature  
Cake marbré maison

## LUNDI 24 FÉVRIER

Carottes râpées vinaigrette au miel

Sauté de veau sauce tomate

Purée de pomme de terre

Bûche de lait mélangé / Pont l'évêque

Gélifié chocolat / Gélifié vanille

**Goûter :**

Yaourt nature et sucre  
Pain et pâte à tartiner

## MARDI 25 FÉVRIER

Feuilleté camembert / Feuilleté chèvre miel

Filet de colin frais sauce citron

Petits pois

Fruit de saison

**Goûter :**

Pain et confiture  
Jus de raisin

## MERCREDI 26 FÉVRIER

Salade verte

Burger party (steak)  
Potatoes et ketchup

Cheddar

Compote pomme banane / Compote pomme pêche

**Goûter :**

Fromage blanc aromatisé  
Roulé fraise

## JEUDI 27 FÉVRIER MENU VÉGÉTARIEN

Potage Dubarry et vache qui rit

Omelette  
Coquillettes et emmental râpé

Fruit de saison

**Goûter :**

Cake au citron maison  
Compote de pomme

## VENDREDI 28 FÉVRIER

Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, tomate, cumin, vinaigrette)

Taboulé

Poisson pané

Haricots beurre

Riz

Yaourt aromatisé / Yaourt nature et sucre

Fruit de saison

**Goûter :**

Pain au chocolat  
Jus d'orange



### Légende

Recette du chef

Issu de l'agriculture biologique

Viande origine France

MSC : pêche durable

Bleu Blanc Coeur

Origine France garantie

Appellation d'origine Contrôlée

Circuit court origine France

Label Rouge

Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale

Le pain est quotidiennement bio. Le pain et les viennoiseries sont artisanaux. Les menus proposés seront maintenus sous réserve d'approvisionnement.

**Les aliments mentionnés en verts sont subventionnés par l'UE à destination des écoles, sauf le mercredi et les vacances scolaires.**

Les viandes de bœuf, poulet et porc qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Les viandes de veau et agneau qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en U.E. Vous trouverez sur le site de la ville la traçabilité complète le jour de la consommation.

Les maternelles ont un menu unique où les entrées, laitages et desserts sont indiqués en gras. Les élémentaires choisissent entre les aliments proposés.

