



### Menus du 10 au 14 février 2025

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade balsamique°</li> <li>Cordon bleu</li> <li>Frites</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wraps au fromage</li> <li>Paupiette de veau à la forestière</li> <li>Haricots verts persillés</li> <li>Smoothie banane chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riz camarguais</li> <li>Lentilles à la provençale</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves aux pommes</li> <li>Dos de colin</li> <li>Julienne de légumes à la crème°</li> <li>Pain perdu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Penne rigate</li> <li>Sauce carbonara</li> <li>Fromage</li> <li>Pomme au four</li> </ul>

\* Salade verte, dés de fromage, croûtons, vinaigrette balsamique à l'échalote.

\* Carottes, blanc de poireaux, oignons, ail, crème.

### Menus du 17 au 21 février 2025

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizza trois fromages</li> <li>Salade verte</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé aux fruits secs</li> <li>Steak haché</li> <li>Petits pois aux oignons</li> <li>Fromage blanc sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade multicolore°</li> <li>Pilons de poulet marinés</li> <li>Carottes, crème au cumin</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de légumes</li> <li>Jambon grill sauce champignons</li> <li>Purée de pommes de terre</li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées vinaigrette</li> <li>Poisson pané sauce tartare</li> <li>Boullgour</li> <li>Compote de fruits</li> </ul>

\* Tortis aux légumes, dés de fromage, ciboulette, vinaigrette.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.