

# Menu Février 2025



<p><b>Lundi 3 février</b> Salade Iceberg <b>Roti de bœuf aux olives</b> <b>Dos de lieu au citron</b> Jardinière de légumes Rondelé au poivre Tarte tropézienne Gros pain BIO</p>	<p><b>Mardi 4 Février</b> Salade piémontaise au thon <b>Salade piémontaise</b> Paupiette de lapin moutarde <b>Pané de blé emmental épinard</b> Haricots plats au basilic Camembert portion Banane Gros pain BIO</p>	<p><b>Mercredi 5 Février</b> Cervelas vinaigrette Nuggets de filet de poulet <b>Boudin de légumes veggie</b> Purée Tome blanche tranchée Clémentine Gros pain BIO</p>	<p><b>Jeudi 6 Février</b> Céleri remoulade Garniture bolognaise <b>Garniture bolognaise végétale</b> Spaghettis à l'emmental Rondelé au sel de guérande Crêpe moelleuse de la chandeleur Gros Pain BIO</p>	<p><b>Vendredi 7 Février</b> Concombre Tortillas oignons-pomme terre <b>Chou-fleur gratiné</b> Leerdammer individuel Paris-Brest Gros pain BIO</p>
<p><b>Lundi 10 Février</b> Pâté en croûte richelieu <b>Salade de tomate</b> Mijoté sot l'y laisse de dinde <b>Filet de poisson pané</b> Riz à l'espagnole Bleu individuel Compote pomme-pêche Gros pain BIO</p>	<p><b>Mardi 11 Février</b> Carottes râpées ciboulette Lasagne aux légumes  <b>Comté individuel</b> Carré Chocolat Gros pain BIO</p>	<p><b>Mercredi 12 Février</b> Salade Iceberg <b>Cheesburger</b> <b>Steak de soja à l'échalote</b> Frites Petit Louis Salade segment mandarine Gros pain BIO</p>	<p><b>Jeudi 13 Février</b> <b>Rillettes du Mans</b> <b>Salade verte</b> Wings de poulet <b>Galette mexicaine</b> Haricots verts jardiniers Rondelé Fromage blanc à la mangue Gros pain BIO</p>	<p><b>Vendredi 14 Février</b> <b>Salade soja pomme et gruyère</b> Filet de poisson pané <b>Bouchée de blé emmental-épinard</b> Beignet de légumes Petit moulé nature Gâteau anniversaire Gros pain BIO</p>
<p><b>Lundi 17 Février</b> Œufs mayonnaise Boulette Agneau Curry <b>Escalope panée végétale</b> Gratin dauphinois Saint Paulin individuel Donut au Chocolat Gros pain BIO</p>	<p><b>Mardi 18 Février</b> Chou chinois sauce Thai Normandin de veau au jus <b>Dos de colin</b> Poêlée du jour Emmental individuel Pomme Gros pain BIO</p>	<p><b>Mercredi 19 Février</b> Salade niçoise <b>Salade de riz</b> Bœuf mironton <b>Pané fromage</b> Haricots blancs tomate Camembert à la coupe Poire au sirop Gros pain BIO</p>	<p><b>Jeudi 20 Février</b> Salade verte <b>Lasagne bolognaise</b> <b>Lasagne aux légumes</b> Chaurce à la coupe Chausson aux Pommes Gros pain Bio</p>	<p><b>Vendredi 21 Février</b> Concombre à la ciboulette Coquille bretonne <b>Boulettes agneau printanier</b> Haricots beurre Yaourt nature Biscuits moelleux Gros pain BIO</p>
<p><b>Lundi 24 Février</b> Salade Iceberg Boulette dinde cheddar <b>Galette boulgour pois chiche</b> Ratatouille niçoise Camembert portion BIO Mousse au Chocolat Gros pain BIO</p>	<p><b>Mardi 25 Février</b> Céleri remoulade <b>Bœuf bourguignon</b> <b>Omelette</b> Purée <b>Boursin nature</b> <b>Compote pommes BIO</b> Gros pain BIO</p>	<p><b>Mercredi 26 Février</b> Rosette <b>Terrine du marché provençale</b> <b>Spicy de poulet</b> <b>Coquille Bretonne</b> Petits pois Produit laitier Ananas frais découpé</p>	<p><b>Jeudi 27 Février</b> Carottes râpées aux raisins <b>Croq végétal fromage</b> Jardinière de légumes Gouda individuel Crème dessert vanille Gros pain BIO</p>	<p><b>Vendredi 28 Février</b> Timbale de potiron Dos de colin à l'oseille <b>Aiguillette poulet marinée citron</b> Poêlée du jour Mini Roîtelet Kiwi Gros pain BIO</p>



Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.  
Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptible de changements en fonction des approvisionnements.  
Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique,

Produit des plaines de l'Aube

Produit Régional

Sans viandes

Sans poisson



TOUS NOS MENUS SONT ACCOMPAGNES DE PAIN BIO.

