

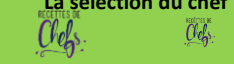




Semaine 7 du 16 Février au 20 Février 2025, l'Equipe Restauration vous propose :



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte Locale , composée Mon avocat Corse 🇫🇷 Céleri en remoulade 🇫🇷 BIO Pomelos Rosé de Corse 🇫🇷 Salade de Museau de Bœuf	Salade verte Locale , composée Quiche aux Poireaux 🇫🇷 Œuf dur en mayonnaise Tartine de terrine de La FERME Salade de PdT et harengs 🇫🇷		Salade verte Locale , composée Concombre Bulgare Salade de Taboulé à l'Orientale Betterave rouge rapées Carottes rapées	Salade verte Locale , composée Feuilleté a l'emmental Sardine à l'huile et citron Charcuterie du Jour
Escalope Viennoise <small>de Chez Dombes distribution</small> Cordon Bleu Français <small>Dombes distribution</small> Gratin de Crozet Savoyard	Paupiette de Veau Boudin Blanc au Porto Roti de Veau Farci de la Ferme de Ressins		Fishburger Gratin d'endive Local au Jambon Nugget de Poulet (mat)	Haché de Veau Poisson frais*, selon arrivage
Pate Lustucru Pôlée de légumes	Ebly Cuisiné aux petits légumes Fricassée de Mini-champi Gratin de choux fleur		Pomme allumette Epinard Béchamel	Gratin de Pomme de Terre Haricot vert extra fin Provencale
Yaourt nature sucré/ Petit suisse fromage Barquette / blanc sucré Fromage coupe ou Suisse aux Fruits	Yaourt nature sucré fromage Barquette / portion Fromage coupe ou battu		Yaourt nature sucré fromage Barquette / portion Fromage coupe ou blanc	Yaourt nature sucré fromage Barquette / portion Fromage coupe ou battu
Fruit frais Crêpe à la Confiture Tarte au Citron Œuf à la neige Gateau 4 / 4	Fruit frais Beignet au chocolat Pomme cuite Grand- Mère Salade d'Ananas Frais Mini beignet		Fruit frais Flan Parisien Tarte Noix de Coco Gourde de compote	Fruit frais Salade de fruits frais Compotée Maison Yaourts et Flan panachés
 Produit locaux	 Le produit maison	La selection du chef 	 Produit Bio	 Produit frais

 Fruits&Lég Français

En BLEU , le menu des classes de la Maternelle et CP

Nous rencontrons des difficultés dans nos approvisionnements ; nous mettons tout en œuvre pour satisfaire chacun de nos convives

* la marée fraîche est soumise aux conditions de pêche, notre poissonnier (Fruiteleg Marée) est maitre de sa décision dans le choix du poisson