

Menus du 3 au 28 février 2025

LUNDI	Du 3 au 7 février	qualité	Du 10 au 14 février	qualité	Du 17 au 21 février	qualité	Du 24 au 28 février	qualité					
	Repas végétarien Velouté de pois-cassés Gratin de pommes de terre Au reblochon Salade verte Crêpes 	                   	Repas végétarien Céleri rave aux pommes Bœuf goulasch Coquillettes Brie Fruit frais de saison	            	Repas végétarien Potage du chef Tajine de poulet aux pruneaux Blé pilaf Tomme affinée       	          	Repas végétarien Batavia maïs-croûtons Omelette aux pommes de terre Haricot-plats Petit-suisse Fruit frais de saison	        	    	    	    	    	
MARDI	Tartine chèvre-miel Paleron de bœuf braisé Carottes Vichy Mimolette Fruit frais de saison	                                	Velouté de butternut Blanquette de dinde Haricots verts Fromage blanc confiture                       	Soupe de chou-fleur Rougail saucisse Riz créole Plateau de fromages Fruit frais de saison	                                	Tarte fine pesto-mozzarella Steak haché Gratin de brocolis Plateau de fromages Crème aux spéculoos	                      	Coleslaw Rôti de veau Purée de patates douces Plateau de fromages Salade de fruits frais	            	       	       	       	      
MERCIER	Salade mélée aux croutons Poulet rôti Petits pois Gouda Flan Pâtissier	                           	                      	                           	                      	   <img alt							