



# Menus\* du mois de février

Groupes scolaires et centre de loisirs



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

2 au 6 février

Velouté potiron carottes,  
cantadou, curry maison (1,7,9,12)  
**Cuisse de poulet BBC VF rôti au jus** (1,3,7,9,12)  
**Haricots verts persillés** (7)  
Crêpe, pâte à tartiner (1,3,6,7,8)

**Sauce bolognaise VBF maison** (1,12)  
**Farfalles** (1,7)  
Emmental râpé (7)  
**Fruit de saison**

Blanquette de la mer maison (1,2,3,4,7,9,12)  
Riz pilaf (7,9)  
**Camembert** (7)  
**Compote fruit**

**Œuf dur frais, mayonnaise** (3,10,12)  
Légumes couscous, pois chiches (1,7,9,10)  
Semoule de blé (1)  
**Fruit de saison**

Salade verte, croûtons (1,10,12)  
Brandade de morue parmentier maison (4,7,12)  
**Fromage blanc** (7)  
Confiture sucre

9 au 13 février

**Blanquette de veau LR VF carottes maison** (1,3,7,9,12)  
**Riz pilaf au four maison** (7,9)  
Vieux pané à la coupe (7)  
**Fruit de saison**

Potage carottes lentilles corail maison (7,9,12)  
**Sauté porc PF coco curry maison** (1,3,7,9,10,12)  
Poêlée campagnarde  
Mousse au chocolat (6,7)

**Carottes râpées maison** (10,12)  
**Escalope de poulet BBC VF aux champignons** (1,3,7,9,12)  
**Mezze penne** (1,7)  
**Yaourt citron**

Salade haricots rouges, avocat maison (10,12)  
Ravioli aux légumes / emmental râpé (1,3,7)  
Sauce tomate provençale maison (1,7,9,12)  
**Yaourt aux fruits mixés** (7)

Tapenade noire maison croûtons (1,4,10,12)  
**Filet de limande meunière MSC / citron** (1,4,7)  
Purée de pommes de terre, potiron maison (7)  
**Fruit de saison**

16 au 21 février

**Potage dubarry maison** (7,9,12)  
**Tomate farcie VBF au jus** (1,6,12)  
Semoule aux douces épices (1,10,12)  
**Fruit de saison**

Cake à l'emmental maison (1,3,7)  
**Chipolatas PF au jus** (1,12)  
**Petits pois, carottes à la Française** (7,9)  
Cocktail de fruits

Pamplemousse, sucre  
**Rôti de dinde VF au thym** (1,3,7,9,12)  
**Torti** (1,7)  
**Fromage blanc au miel et au sucre**

**Omelette nature maison** (3)  
Haricots coco à la tomate (1,7,9,12)  
Tomme brebis à la coupe (7)  
**Fruit de saison**

Potage légumes maison (7,9,12)  
Rondelle Calamar à la sauce tomate (1,7,9,12,14)  
**Riz safrané** (7,9)  
**Yaourts aux fruits mixés**

23 au 27 février

Potage poule vermicelles (1,9)  
**Cuisse de poulet BBC VF au jus** (1,3,7,9,12)  
Gratin de potiron maison (1,7)  
**Fruit de saison**

**Sauté de bœuf VBF LR, carottes maison** (1,12)  
Pommes de terre vapeur persillées (7)  
**Saint nectaire AOP à la coupe** (7)  
**Compote fruit**

Salade verte, vinaigrette (10,12)  
Pizza au fromage maison (1,7)  
**Jambon blanc PF à la coupe**  
**Yaourt nature** (7)  
Confiture ou sucre

**Œuf dur frais, mayonnaise** (3,10,12)  
Gratin de coquillettes aux légumes maison (1,7,12)  
Fondue au chocolat, fruit frais (6)

Velouté de poireaux, pommes de terre maison (7,9,12)  
**Dos de cabillaud MSC sauce bisque** (1,2,4,7,9,12)  
Duo de carottes au riz (7,9)  
**Fromage blanc** (7)  
Miel ou sucre



Volaille française Agriculture bio Porc français Pêche durable MSC Viande bovine française

Allergènes

1 Gluten	4 Poisson	6 Soja	9 Céléri	12 Sulfite
2 Crustacé	5 Arachide	7 Lait	10 Moutarde	13 Lupin
		8 Fruit à coque	11 Sésame	14 Mollusque

\*Menus validés par Marie-Charlotte BARTHES, Diététicienne Nutritionniste selon l'équilibre nutritionnel.

Pour des raisons sanitaires nos fonds de sauces ne sont pas faits maison