

## **MENU SEMAINE 06**

<b><i>JOURS</i></b>	<b><i>MENU</i></b>
<b><i>LUNDI</i></b> <b><i>03/02/2025</i></b>	Salade de riz Steak végétal de lentilles Purée de Potiron Edam Bio Fruit de saison
<b><i>MARDI</i></b> <b><i>04/02/2025</i></b>	Salade endives emmental Rôti de veau Pommes vapeurs Ratatouille Crêpes au sucre
<b><i>JEUDI</i></b> <b><i>06/02/2025</i></b>	Betteraves vinaigrette Agneau sauté Haricots bretonnes Poêlée 4 légumes Fromage blanc Fruit de saison
<b><i>VENDREDI</i></b> <b><i>07/02/2025</i></b>	Coleslaw Colin sauce chorizo Brocolis Pate Camembert bio Compote bio

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.**

## **MENU SEMAINE 07**

<i><b>JOURS</b></i>	<i><b>MENU</b></i>
<i><b>LUNDI</b></i> <i><b>10/02/2025</b></i>	Mesclun de salade Omelette fromage Purée de pdt/petit pois Compote bio
<i><b>MARDI</b></i> <i><b>11/02/2025</b></i>	Chou rouge Daube provençale Carotte vichy/semoule Yaourt nature Fruit de saison
<i><b>JEUDI</b></i> <i><b>13/02/2025</b></i>	Pâté basque Spaghetti bolognaise Poêlée de légumes Gouda Pasteis de nata
<i><b>VENDREDI</b></i> <i><b>14/02/2025</b></i>	Carotte râpée Blanquette de poisson Pomme vapeur/ratatouille Tome Compote bio

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.**

## **MENU SEMAINE 08**

<b><i>JOURS</i></b>	<b><i>MENU</i></b>
<b><i>LUNDI</i></b> <b><i>17/02/2025</i></b>	Betterave Nuggets végétal Gnocchis à poêler/haricot beurre Edam Fruit de saison
<b><i>MARDI</i></b> <b><i>18/02/2025</i></b>	Choux blancs Tajine d'agneau Carotte vichy/riz Babybel Fruit de saison
<b><i>JEUDI</i></b> <b><i>20/02/2025</i></b>	Salade de mâche Viande couscous Garniture couscous (légume couscous semoule) Laitage bio Cocktail de fruit sucré
<b><i>VENDREDI</i></b> <b><i>21/02/2025</i></b>	Salade de blé Poisson sauce curry Epinard à la crème Camembert bio Bavarois chocolat

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.**