

FEVRIER 2025

DU 3 AU 7

	LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
THEMATIQUE	CHANDELEUR	VEGETARIEN	PIC NIC		
entrées					
code allergènes					
plat					
code allergènes					
accompagnement					
code allergènes					
laitage					
code allergènes					
dessert	CREPE CHOCOLAT	FRUITS AU SIROP	1,3	FROMAGE	YAOURT BIO
code allergènes	1,3,7		7	COMPOTE ET BISCUIT	7
PROVENANCE DES VIANDES			France	COMPOTE	FRUITS
					France

Tout nos plats sont cuisinés, préparés et élaborés par les agents du service restauration dans notre cuisine
NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT DE MODIFIER LES MENUS EN FONCTION DES IMPERATIFS DE LIVRAISON

PLAT OU MENU
VEGETARIEN



aliment issu de
l'agriculture
biologique



préparé et
élaboré dans
notre cuisine



agriculture à
vocation santé



niveau de qualité
supérieur



né, élevé, abattu
en France



tri des déchets



lutte contre le gaspillage

liste des allergènes

1 : gluten

2 : crustacés

3 : œufs

4 : poissons

5 : arachides

6 : soja

7 : lait

8 : fruits à coque

9 : céleri

10 : moutarde

11 : sésame

12 : sulfites

13 : lupins

14 : mollusques



FEVRIER 2025

DU 10 AU 14 VACANCES

THEMATIQUE	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
<u>entrées</u>	POTAGE	BETTERAVES	BRIK AU FROMAGE	COLESLAW	VELOUTE DE CHATAIGNES
<u>code allergènes</u>	7	10	1,7	7,1	7
<u>plat</u>	OSO BUCCO DE DINDE	CHIPOLATAS	TORTILLA DE PATATAS	PILON DE POULET	FEUILLETE AU SAUMON
<u>code allergènes</u>			3,7		1,3,4,7
<u>accompagnement</u>	PATES	PUREE DE POTIRON	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE AU FOUR	RIZZOTO CREMEUX
<u>code allergènes</u>	1,3	1,7	10		7
<u>laitage</u>	YAOURT	FROMAGE	YAOURT	FROMAGE	
<u>code allergènes</u>	7	7	7	7	
<u>dessert</u>	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	FRUIT	PANA COTTA FRUITS ROUGES
<u>code allergènes</u>					1,3,7
<u>PROVENANCE</u>	France	France	France	France	France



tri des dechets: lutte contre le gaspillage

liste des allergènes

1 : gluten
2 : crustacés
3 : œufs
4 : poissons

5 : arachides
6 : soja

7 : lait
8 : fruits à coque

9 : céleri
10 : moutarde

11 : sésame
12 : sulfites

13 : lupins
14 : mollusques

Tout nos plats sont cuisinés, préparés et élaborés par les agents du service restauration dans notre cuisine
NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT DE MODIFIER LES MENUS EN FONCTION DES IMPERATIFS DE LIVRAISON

PLAT OU MENU
VEGETARIEN

aliment issu de
l'agriculture
biologique

préparé et
élaboré dans
notre cuisine

agriculture a
vocation santé

niveau de qualité
superieur

né, élevé, abattu
en France



FEVRIER 2025

DU 17 AU 22 VACANCES

THEMATIQUE	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
entrées	MAÏS EN SALADE	CHAUSSON MOZZA/TOMATE	POTAGE	SALADE ET TARTINE AU FROMAGE	CHIPS
code allergènes	10	1,7	7	1,4	1,3,7
plat	SAUTE DE DINDE AUX OLIVES 	LASAGNES 	FILET DE POULET 	POMMES DE TERRE SAUCE RACLETTE 	SANDWICH 
accompagnement	BOULGOUR	SALADE VERTE	PUREE DE CAROTTES 	7	7
code allergènes	1 	10	7	7	7
fromage	FROMAGE 	TIRAMISU AU CHOCOLAT 	FRUITS	FROMAGE 	7
code allergènes	7	1,3,7		7	7
dessert	COMPOTE			COMPOTE ET BISCUIT	
code allergènes					
PROVENANCE DES VIANDES	France	France			

Tout nos plats sont cuisinés, préparés et élaborés par les agents du service restauration dans notre cuisine
NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT DE MODIFIER LES MENUS EN FONCTION DES IMPERATIFS DE LIVRAISON

PLAT OU MENU
VEGETARIEN



aliment issu de
l'agriculture
biologique



préparé et
élaboré dans
notre cuisine



agriculture a
vocation santé



niveau de qualité
superieur



né, élevé, abattu
en France



tri des déchets

lutte contre le gaspillage

liste des allergènes

- 1 : gluten
- 2 : crustacés
- 3 : œufs
- 4 : poissons

- 5 : arachides
- 6 : soja

- 7 : lait
- 8 : fruits à coque

- 9 : céleri
- 10 : moutarde
- 11 : sésame
- 12 : sulfites
- 13 : lupins
- 14 : mollusques



FEVRIER 2025

DU 24 AU 28

AU

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
THEMATIQUE					
<u>entrées</u>	SALADE VERTE ET FETA 7,1	SALADE MEXICAINE 10	SALADE COMPOSEE 10	QUICHE TOMATE CHEVRE 1,7	CAROTTES RAPEES 10
<u>code allergènes</u>				HACHI PARMENTIER VEGETARIEN 1,6,7	COLIN EN PERSILLADE 1,3,4
<u>plat</u>	PATES BOLOGNAISE 1,3	POULET MOLE POBLANO POMMES DE TERRE AU FOUR 1,3,7	STEAK HACHE HARICOTS VERTS	SALADE VERTE 10	PUREE BROCOLIS 1
<u>accompagnement</u>	EMMENTAL RAPE 7	GATEAU MEXICAIN AU CHOCOLAT 1,3,7	FROMAGE FRUIT	FROMAGE FRUIT	YAOURT 7
<u>code allergènes</u>					COMPOTE BIO
<u>fromage</u>					
<u>code allergènes</u>					
<u>dessert</u>	FRUIT				
<u>code allergènes</u>					
<u>PROVENANCE</u>	France	France	France		

Tout nos plats sont cuisinés, préparés et élaborés par les agents du service restauration dans notre cuisine
NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT DE MODIFIER LES MENUS EN FONCTION DES IMPERATIFS DE LIVRAISON

PLAT OU MENU
VEGETARIEN



aliment issu de
l'agriculture
biologique



préparé et
élaboré dans
notre cuisine



agriculture a
vocation santé



niveau de qualité
superieur



né, élevé, abattu
en France



tri des déchet

lutte contre le gaspillage

liste des allergènes

1 : gluten
2 : crustacés

3 : œufs

4 : poissons

5 : arachides

6 : soja

7 : lait

8 : fruits à coque

9 : céleri

10 : moutarde

11 : sésame

12 : sulfites

13 : lupins

14 : mollusques

