

# Au menu cette semaine !

Semaine 7 : du 10 au 14 février 2025



## LUNDI 10 FÉVRIER 2025



**ENTRÉE** ▶ Macédoine au jambon 🍴 : Salade buffalo 🍴

**PLAT** ▶ Cordon bleu : Nuggets « végétarien » pois chiches AB :  
Crispers de pomme de terre



**FROMAGE ET DESSERT** ▶ Fromage blanc AB <sup>FLE</sup> et Pomme inogo AB <sup>FLE</sup>

## MARDI 11 FÉVRIER 2025

**ENTRÉE** ▶ Jambon de Bayonne et beurre : Œufs AB mayonnaise

**PLAT** ▶ Dos de colin aux épices torréfiées 🍴 : Sauce dugléré :  
Poêlée méridionale : Boulgour AB au curry 🍴

**FROMAGE ET DESSERT** ▶ Rondelé AB <sup>FLE</sup> et Clémentine AB <sup>FLE</sup>

## MERCREDI 12 FÉVRIER 2025

**ENTRÉE** ▶ Carottes et chou rouge râpé

**PLAT** ▶ Steak haché AB : Pané fromager AB :

Sauce échalottes et miel 🍴 : Petits pois et carottes AB

**FROMAGE ET DESSERT** ▶ Yaourt nature sucré et Fruits

## JEUDI 13 FÉVRIER 2025

**ENTRÉE** ▶ Velouté dubarry AB 🍴

**PLAT** ▶ Rôti de porc AB : Galettes de pois chiches AB : Sauce diable :  
Flageolets AB



**FROMAGE ET DESSERT** ▶ Tartes aux pommes AB :

Moelleux chocolat AB 🍴 et Pruneaux AB

## VENDREDI 14 FÉVRIER 2025

### Végétarien

**ENTRÉE** ▶ Salade de pâtes au pesto et légumes grillés AB 🍴 : Taboulé

**PLAT** ▶ Flammekueche « végétarienne » AB 🍴 :

salade d'endives, iceberg et poivrons 🍴

**FROMAGE ET DESSERT** ▶ Crème chocolat noisette AB :

Crème caramel beurre salé AB et Barres glacées



▶ Bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme Lait et Fruits à l'école

AB ▶ Issue de l'agriculture biologique : 📍 ▶ Production locale

🍴 ▶ Fabrication maison : AOP/AOC ▶ appellation d'origine protégée:contrôlée

IGP ▶ indication géographique protégée : 🚩 ▶ Label Rouge