

# Menus de février 2025



<p>Lundi 3</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- taboulé</li> <li>- sauté de dinde</li> <li>- haricots verts</li> <li>- yaourt</li> </ul>	<p>VF</p>	<p>Mardi 4</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- potage</li> <li>- rôti de porc</li> <li>- pâtes</li> <li>- fromage</li> <li>- crêpe au sucre</li> </ul>	<p>PF</p>	<p>Jeudi 6</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- carottes râpées</li> <li>- bourguignon</li> <li>- purée de légumes</li> <li>- fromage blanc sucré</li> <li>- fruit</li> </ul>	<p>BF CC AR</p>	<p>Vendredi 7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- potage</li> <li>- omelette au fromage</li> <li>- pomme de terre persillées</li> <li>- compote</li> </ul>	<p>CC CC AR</p>
<p>Lundi 24</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- potage</li> <li>- chipolatas</li> <li>- petits pois carottes</li> <li>- entremets</li> <li>- fruit</li> </ul>	<p>PF CC AR</p>	<p>Mardi 25</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- salade de lentilles</li> <li>- nouilles au thon gratinées</li> <li>- yaourt coco</li> </ul>	<p>BIO</p>	<p>Jeudi 27</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- potage</li> <li>- œuf mollet</li> <li>- gratin de légumes</li> <li>- semoule au lait</li> <li>- fruit</li> </ul>	<p>CC CC AR</p>	<p>Vendredi 28</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- carottes râpées</li> <li>- poisson en sauce</li> <li>- pomme vapeur</li> <li>- fromage</li> <li>- compote</li> </ul>	<p>CC AR</p>

## Légende origine des produits

Agriculture raisonnée **AR** M. Thirouard **VF**

M. Seigneuret Viande bovine Française **BF** Viande de porc Française **PF** Le champs de mars

Circuit court **CC**

Appellation d'origine protégée. **AOP** Les pommes, poires et kiwis – M. HUARD **C.C.** et **AR** Lentilles, **BIO** M. Gauthier Œufs – M. DEBF **CC**

La plate forme ( sur le champ) pomme de terre, carottes, pois cassés, betterave, poireaux