

# MENUS

Semaine du 03 au 07 février 2025

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Salade d'endives au bleu  
Salade de mâche à la  
mimolette  
Velouté de champignons ☺  
Cassoulet au canard confit  
☺  
Liegeois à la vanille

Mardi

Salade de lentilles  
Salade de pâtes  
Soupe à la tomate ☺  
Œufs à la forentine ☺  
Fromage emmental  
Pomme

Mercredi

Carottes râpées  
Avocat au surmoi  
Velouté de potiron/kiri ☺  
Noix de joue de bœuf ☺  
Flageolets / carottes  
Chèvre et camembert  
Banane

Jeudi

Salade de betterave  
Salade de macédoine  
Velouté de légumes au kiri ☺  
Parmentier de légumes ☺  
Cantal  
Crêpes 

Vendredi

Terrine de légumes  
Champignons farcis ☺  
Raviole au saumon et ricotta  
Fromage  
Compote / petits gâteaux

## Légende des couleurs

Produits laitiers
<b>Produits locaux et/ou Bio</b>
<b>Plats protidiques</b>
<b>Féculents</b>
<b>Légumes ou fruits crus</b>
<b>Légumes ou fruits cuits</b>

L'équipe de cuisine,

La Gestionnaire,



M.L. TAMAILLON

Un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires

