api

MENUS VACANCES du lundi 24 février au vendredi 7 mars 2025

du lundi 24 février au vendredi 7 mars 2025					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					MENU VÉGÉTARIEN
	BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE AUX FINES HERBES	SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE	CHOU FLEUR CE2 & VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE	VELOUTÉ DE BUTTERNUT
200	FILET DE POULET SAUCE CRÈME		HACHIS PARMENTIER DE BOEUF BIO VBF 👩 🕜	JAMBON BLANC LR	CHILI SIN CARNÉ
A 91 07 ID 910	Alter : GALETTE FROMAGE	NUGGETS DE POISSON & KETCHUP DU CHEF	Alter: BRANDADE DE POISSON MSC MSC	Alter : PALET MARAICHER	
du junal 24 au vendredi 28 fevrier 2025	HARICOTS VERTS BIO 🕜 PERSILLÉS	SEMOULE BIO 🕖		PETITS POIS	RIZ BIO PILAF 🕜
un no	CANTAL AOP 🔞	COULOMMIERS	GOUDA BIO 🕜	FROMAGE BLANC SUCRÉ	TOMME GRISE
	ORANGE BIO 🕜	LIÉGEOIS CHOCOLAT	CLÉMENTINE	GATEAU AU MIEL ET AUX 4 ÉPICES (FARINE BIO) 🕞	BANANE BIO 🕜
				MENU VÉGÉTARIEN	
920	CHOU ROUGE RAPÉ & VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE	MÉLANGE BETTERAVES BIO - MAIS & VINAIGRETTE	CÉLERI RÂPÉ & VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE	OEUF DUR & MAYONNAISE	CRÈPE AU FROMAGE
du lundi 3 au Vendredi 7 mars 2025	SAUTÉ DE PORC FR RÉGIONAL & SAUCE NORMANDE	ROTI DE BOEUF VBF & SAUCE TOMATE	ÉMINCÉ DE POULET & SAUCE CHAMPIGNONS	DAHL DE LENTILLES BIO 🕜	COLIN MSC THYM CITRON
	Alter : FALAFEL SAUCE () NORMANDE	Alter: OMELETTE DU CHEF (MEA) & SAUCE TOMATE	Alter : ÉMINCÉ VÉGÉTAL & SAUCE CHAMPIGNONS		
	PURÉE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES CE2 A L'ÉTUVÉE	MACARONIS BIO 🕜	BLÉ BIO PILAF 🥖	GRATIN DE CHOU FLEUR CE2
	CAMEMBERT BIO 🕢	YAOURT SUCRÉ	TOMME BLANCHE	ST NECTAIRE AOP	PETIT MOULÉ NATURE
	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE	COMPOTE FRAICHE POMME BIO MYRTILLES	POMME BIO	KIWI BIO 🕜
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIC	Produit régional	Pêche durable
		Ø		2	PION TERRET