



MENU DE FEVRIER 2025



Lundi 03 février Gougère au poisson sauce tartare Cordon bleu Petit pois Yaourt Bio local	Mardi 04 février Soupe de légumes Hachis parmentier maison Salade Clémentines	Jeudi 06 février Taboulé Curry de choux fleurs aux pois chiches bio <i>Menu Végétarien</i> Crêpes maison 	Vendredi 07 février Presque Pizza Poisson d'Oléron Riz Bio Fromage blanc Bio local
Lundi 10 février Bouillon de volaille Filet de poulet local/ Crème de cacahuètes Riz Basmati Bio Salade Pommes bio	Mardi 11 février Rillettes de saumon Tortelloni tomates Mozzarella Bio <i>Menu Végétarien</i> Salade Flan vanille caramel	Jeudi 13 février Macédoine Gratin de pâtes Bio Saucisse Bio Salade Mousse framboise	Vendredi 14 février Carottes râpées à l'orange Tenders fish and chips Salade Tourteau fromager
Lundi 17 février Salade de choux rouge Rôti de Boeuf HVE Local Potatoes Maison Salade Gâteau Basque	Mardi 18 février Menu Romegoux Betteraves crues râpées Poulet coco Patates douces rôties Kiwi Bio 	Jeudi 20 février Œuf mayonnaise Quiche Butternut <i>Menu Végétarien</i> Salade Yaourt local	Vendredi 21 février Céleri Rave remoulade Poisson d'Oléron Fondue de Poireaux  Brioche Maison

BIO 

Cuisiné Maison
 Salade à chaque repas

Légumes et fruits frais
 Viande d'origine Française

Nota: Certains menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements



*Conformément à la loi Egalim menu végétarien