

## **MENUS DU 17/02/2025 AU 21/02/2025**

	<b>Lundi 17/02/2025</b>	<b>Mardi 18/02/2025</b>	<b>Mercredi 19/02/2025</b>	<b>Jeudi 20/02/2025</b>	<b>Vendredi 21/02/2025</b>
<b>Entrée</b>	Salade du puy (lentilles BIO/LOCAL)  Salade des rizières	Coeur de laitue  Cervelas*		Rosette*  Nem aux légumes	Gourmandise de Pan-Pan vinaigrette dessert Winnie (carottes rapees) Pâté de campagne*
<b>Plat</b>	Poulet aux champignons  Tortilla galette sauce sicilienne	Emincé végétal BIO sauce tomate  Sauté de porc* Tandoori		Roti de dinde au thym  Pané blé emmental et épinards	Poisson MSC aux épices et baie de Pocahontas  Boulettes de boeuf de la Belle et le Clochard
<b>Accompagnement</b>	<b>FRITES</b> Haricots verts en persillade	Semoule  Légumes à l'oriental		Chou-fleur à la crème  Pommes rösties	Spaghettis de la Belle et le Clochard  Julienne de légumes
<b>Laitage</b>	Carré ligueil à la coupe  Petit suisse aux fruits	Yaourt nature fermier Désiris  Cantadou		Fromage blanc  Emmental à la coupe	Petit suisse nature  Friandise de Mickey (cheddar)
<b>Dessert</b>	Clémentine  Kiwi  Eclair à la vanille	Compote pomme/framboise  Roulé chocobar		Pomme BIO  Crème onctueuse au caramel	Gâteau maison de Baloo banane chocolat(oeufs BIO)

\* = Plat avec du porc