

Menus des restaurants scolaires

Du 3 au 7 février 2025



Lundi

- Potage
- Couscous de poulet
- Semoule aux légumes
- Camembert
- Pomme

Mardi

- Carottes râpées
- Bœuf Bourguignon
- Frites
- Emmental
- Crème au chocolat

Mercredi

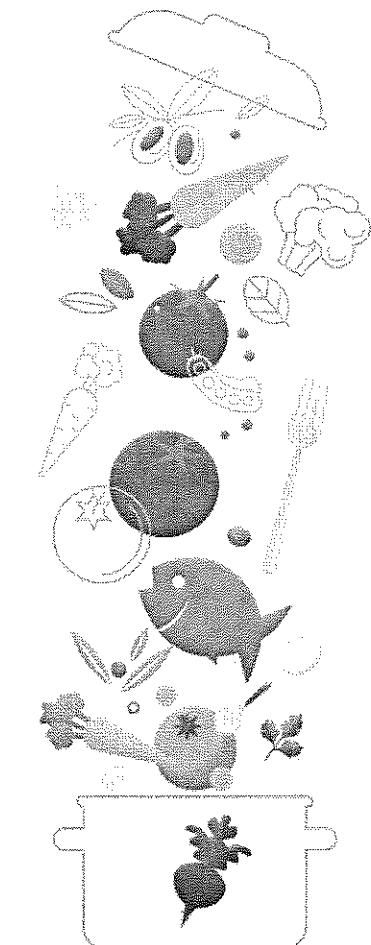
- Choux blanc aux raisins
- Steak haché
- Gratin Dauphinois
- Fromage blanc
- Clémentine

Jeudi

- Potage
- Omelette aux pomme de terre
- Haricots verts persillés
- Saint-Nectaire
- Crêpe

Vendredi

- Salade d'endives aux noix
- Filet de merlu sole aux crevettes
- Torsades au beurre
- Yaourt
- Compote de pommes



Du 10 au 14 février 2025

Lundi

- Potage
- Sauté de porc au caramel
- Carottes persillées
- Edam
- Clémentine

Mardi

- Taboulé
- Parmentier de légumes
- Petits suisses
- Kiwi

Mercredi

- Radis - Beurre
- Paupiettes de veau
- Gratin de blettes
- Fromage blanc
- Compote de poire

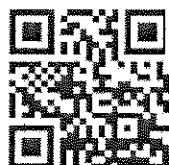
Jeudi

- Potage
- Sauté de veau Osso bucco
- Haricots beurre
- Cantal
- Tarte aux pommes

Vendredi

- Betteraves vinaigrette
- Poisson sauce Normande
- Coquillettes au beurre
- Saint-Paulin
- Crème à la vanille

Scannez-moi !



Diététicienne
Fanny Machat

Elue en charge de la cuisine centrale
Valérie Taurisson

Allergènes : la liste des allergènes présents dans les recettes est consultable à la demande au Service Education.

☞ : Poisson

✳️ : Menu végétarien

✖️ : Viande de boucherie de qualité (Bœuf, Veau, Agneau)

En fonction des approvisionnements, les composantes des menus intègrent des produits labelisés sous signe de qualité et des produits locaux ainsi que des produits issus de l'Agriculture Biologique.

Menus des restaurants scolaires

Du 17 au 21 février 2025

Lundi

- Potage
- Cuisse de poule à la crème
- Riz pilaf
- Edam
- Banane

Mardi

- Betteraves vinaigrette
- Bœuf à la catalane
- Pommes vapeur
- Fromage Blanc
- Pomme

Mercredi

- Carottes râpées
- Poitrine de veau
- Gratin de chou-fleur
- Saint-Nectaire
- Chou à la vanille

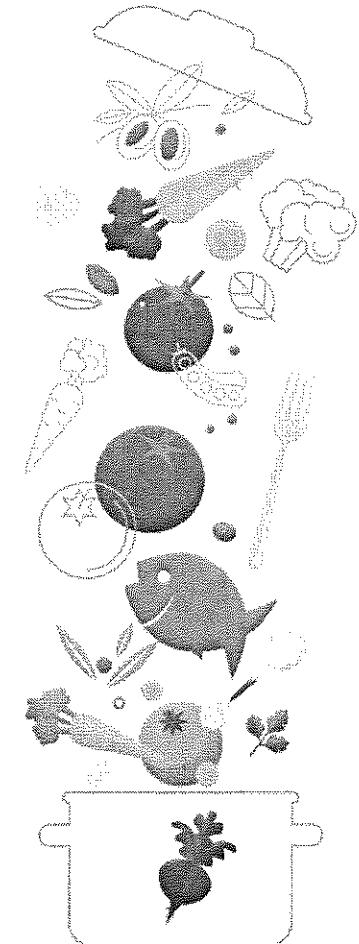
Jeudi

- Potage
- Lasagnes de légumes
- Camembert
- Banane

Vendredi

- Salade verte aux croûtons/emmental
- Poisson à la Catalane
- Semoule
- Yaourt
- Kiwi

BRIVE



Du 24 au 28 février 2025

Lundi

- Potage
- Cuisse de Poulet roti
- Purée de potiron
- Chanteneige
- Clémentine

Mardi

- Salade verte
- Blanquette de dinde
- Petits pois
- Yaourt nature
- Compote de pommes

Mercredi

- Salade de haricots verts
- Saucisse
- Lentilles
- Emmental
- Eclairau chocolat

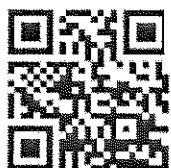
Jeudi

- Potage
- Bolognaise de légumes
- Spaghettis
- Yaourt à la vanille
- Ananas

Vendredi

- Concombres à la ciboulette
- Filet de poisson meunière/citron
- Epinards à la crème
- Canfal
- Gâteau de semoule

Scannez-moi !



Diététicienne
Fanny Machat

Élue en charge de la cuisine centrale
Valérie Taurisson

Allergènes : la liste des allergènes présents dans les recettes est consultable à la demande au Service Education.

☞ : Poisson

■ : Menu végétarien

● : Viande de boucherie de qualité (Bœuf, Veau, Agneau)

En fonction des approvisionnements, les composantes des menus intègrent des produits labelisés sous signe de qualité et des produits locaux ainsi que des produits issus de l'Agriculture Biologique.