

# ECOLES ELEMENTAIRES

## MENUS FEVRIER 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <b>Escale Hivernale</b>	Vendredi
<b>Semaine 3 au 7 Février 2025</b>	Salade Buffalo vinaigrette au sirop d'érable Sauté de bœuf Bourguignon Haricots beurre persillés Gouda Crème dessert au chocolat	Crêpe au jambon & fromage <i>crêpe au fromage</i> Colin mariné au thym & citron Riz au curry & poivrons Fraidou Ananas	Salade de lentilles Merguez Mélange de légumes & semoule Fromage blanc nature Pomme	Potage de légumes Jambon de poulet Gratin de pommes de terre à la raclette Crêpe moelleuse & sauce chocolat	Carottes râpées vinaigrette traditionnelle Pâtes farcies au fromage & sauce tomate & emmental râpé Camembert Purée de fruits maison
<b>Semaine 10 au 14 février 2025</b>	Salade Iceberg & mimolette vinaigrette à la framboise Riz à la Mexicaine Fromage fondu Mousse au chocolat Goûter : Moelleux au citron & Pomme	Salade Coleslaw Axoa de bœuf Coquillettes & emmental râpé Yaourt nature Compote d'abricots Goûter : Jus de pomme & Petit moulé / gressins	Bruschetta Escalope de poulet sauce curry Epinards à la béchamel Saint Paulin Poire	Salade de radis rondelles & maïs vinaigrette à la ciboulette Rôti de bœuf Petits pois Petit suisse aux fruits Cake à la vanille Goûter : Fourrandise à la fraise & Banane	Taboulé Pavé de merlu sauce citron Purée de betteraves Brie Clémentine Goûter : Jus multifruits & Paillolines
<b>Semaine 17 au 21 Février 2025</b>	Salade verte & croûtons vinaigrette traditionnelle Steak de colin sauce basilic Chou-fleur persillé Fromage frais sel de Guérande Cake mandarines & coco Goûter : Cookie au cacao & Poire	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Sauté de poulet sauce Bobotie Gratin de macaronis Yaourt arôme Pomme Goûter : Jus multifruits & Galettes Saint Michel	Salade d'endives vinaigrette Terroir Cheeseburger Frites Emmental Purée de fruits maison Goûter : Palets Bretons & Banane	Tarte au fromage Sauté de bœuf au jus Haricots verts persillés Tomme Noire Clémentine Goûter : Jus de pomme & Barre de chocolat / pain	Salade de betteraves vinaigrette traditionnelle Omelette nature Riz Camarguais IGP à la tomate Yaourt nature Ananas Goûter : Lait nature & Gaufre pâtissière
<b>Semaine 24 au 28 Février 2025</b>	Potage Dubarry Pané de blé fromager & épinards Carottes braisées Petit suisse nature Poire	Salade verte & emmental vinaigrette au persil Boulettes de bœuf sauce Marengo Semoule Compote de fraises	Salade de Riz à la Californienne Sauté de poulet au jus Purée de brocolis Bleu Clémentine	Rillettes de sardines Pennes à la Milanaise Pennes sauce fromagère à la dinde Yaourt nature Orange	Carottes râpées vinaigrette au miel Steak haché de cabillaud sauce crème Petits pois au jus Fraidou Gâteau Haripoire


Recette maison 


Innovation culinaire 


Repas végétarien 

Produits locaux 

Ingrédient principal bio 

Issu de notre légumerie 

Label rouge 

Poisson MSC 



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Escale Hivernale	Vendredi
<b>Semaine 3 au 7 Février 2025</b>	Sauté de bœuf Bourguignon Haricots beurre persillés Gouda Crème dessert au chocolat	Colin mariné au thym & citron Riz au curry & poivrons Fraidou Ananas	Salade de lentilles Merguez Mélange de légumes & semoule Fromage blanc nature	Potage de légumes Jambon de poulet Gratin de pommes de terre à la raclette Crêpe moelleuse & sauce chocolat	Carottes râpées vinaigrette traditionnelle Pâtes farcies au fromage & sauce tomate & Emmental râpé Purée de fruits maison
<b>Semaine 10 au 14 février 2025</b> 	Salade Iceberg & mimolette vinaigrette à la framboise Riz à la Mexicaine Mousse au chocolat Goûter : Moelleux au citron & Pomme	Salade Coleslaw Axoa de bœuf Coquillettes & emmental râpé Compote d'abricots	Bruschetta Escalope de poulet sauce curry Epinards à la béchamel Poire	Rôti de bœuf Petits pois Petit suisse aux fruits Cake à la vanille	Pavé de merlu sauce citron Purée de betteraves Brie Clémentine
<b>Semaine 17 au 21 Février 2025</b> 	Steak de colin sauce basilic Chou-fleur persillé Fromage frais sel de Guérande Cake mandarines & coco Goûter : Cookie au cacao & Poire	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Sauté de poulet sauce Bobotie Gratin de macaronis Yaourt arôme	Salade d'endives vinaigrette Terroir Cheeseburger Frites Purée de fruits maison	Tarte au fromage Sauté de bœuf au jus Haricots verts persillés Clémentine	Salade de betteraves vinaigrette traditionnelle Omelette nature Riz Camarguais IGP à la tomate Yaourt nature
<b>Semaine 24 au 28 Février 2025</b>	Potage Dubarry Pané de blé fromager & épinards Carottes braisées Poire	Salade verte & emmental vinaigrette au persil Boulettes de bœuf sauce Marengo Semoule Compote de fraises	Sauté de poulet au jus Purée de brocolis Bleu Clémentine	Rillettes de sardines Pennes à la Milanaise Pennes sauce fromagère à la dinde Yaourt nature	Steak haché de cabillaud sauce crème Petits pois au jus Fraidou Gâteau Haripoire

Recette maison

Innovation culinaire

Repas végétarien

Produits locaux

Ingrédient principal bio

Issu de notre léguerie

Label rouge

Poisson MSC