



**SEMAINE DU 03 AU 07 FEVRIER 2025**

LUNDI 3-févr	MARDI 4-févr	MERCREDI 5-févr	JEUDI 6-févr	AROM' AGRUMES 7-févr
Potage du chef	Betteraves vinaigrette			Salade de betterave, pamplemousse, surimi
Jambon blanc	Lasagnes bolognaises		Haricots rouges façon fajitas	Cœur de colin sauce citron vert
Purée BIO				Blé
			Petit moulé nature	Endives braisées (accompagnement)
Géllifié au chocolat	Yaourt aromatisé framboise Ferme du vieux puits		Fruit BIO	Gâteau moelleux du chef au citron jaune



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place