



= repas végétarien

# Menus du mois de Février 2025

V E N D I	03  Asperge vinaigrette, Steak haché grillé aux herbes, Jardinière de légumes, Tomme blanche, Viennois au chocolat.	24  Saucisse lentilles et carottes, Chavroux, Salade de fruits maison. 
M A R D I	04  Salade de pamplemousse frais, Sauté de dinde au curry, Riz thaï Bio,  Yaourt nature au sucre.	25  Lasagnes aux petits légumes, Samos, Poire. 
M E R C R E D I	05  <u>Menu réalisé avec Louis</u> Salade verte sauce vinaigrette, Pâtes à la carbonara, (crème, lardons fumés, dés de jambon), Emmental râpé, Cocktail de fruits.	26  Mesclun vinaigrette, Blanquette de veau, Riz blanc, Petit suisse au sucre.
J E U D I	06  Radis en salade,  Pané de blé au fromage, Haricots verts au beurre Bio,  Crêpe au sucre.	27  Boulettes de bœuf sauce tomate, Spaghettis Bio,  Gruyère râpé, Brownies au chocolat maison. 
V E N D R E D I	07  Friand au fromage, Poisson pané (hoki), Epinards à la crème, Kiwi Bio. 	28  Salade de chicon aux noix, Pâtes coudes Bio aux fruits de mer, Emmental râpé, Pomme Bio. 

Les présents menus ont une valeur indicative. Ils pourront être modifiés à tout moment en fonction des contraintes d'approvisionnement, sans qu'il soit porté atteinte aux besoins nutritionnels des enfants.

\*Pour les régimes spéciaux, un repas de substitution sera proposé (poisson, omelette, poulet...).