

RESTAURANT SCOLAIRE

MOIS FÉVRIER 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
03/02/2025	04/02/2025	06/02/2025	07/02/2025
Terrine de légumes Côte de porc Boulgour (bio) Emmental Fruit	Taboulé (semoule bio) Omelette Purée de potiron ☞ Camembert (bio) Fruit	Jambon blanc Croziflette ☞ Tomme Fruit	Concombres ☞ Filet de colin citron Semoule (bio) Fromage de chèvre (P'tit Soignon) Crème dessert chocolat (bio)
10/02/2025	11/02/2025	13/02/2025	14/02/2025
Salade de pommes de terre Cuisse de poulet rôtie Poêlée de légumes ☞ Fromage blanc Fruit	Coleslaw ☞ Couscous végétarien ☞ St Môret (bio) Flan vanille nappé caramel (bio)	Salade verte Haché de veau Pommes de terre sautées Yaourt Biscuit	Salade de pois chiches Poisson pané Épinards crème Mini emmental Fruit
17/02/2025	18/02/2025	20/02/2025	21/02/2025
Carottes râpées ☞ Steak haché Farfalles Vache qui rit (bio) Fruit	Salade de lentilles Cromesquis de mozzarella Julienne de légumes Petit Suisse Bugnes	Salade verte Longe de porc dijonnaise ☞ Haricots blancs Bûche du Pilat Compote	Céleri rémoulade Brandade de poisson ☞ Fromage Mousse au chocolat
<p>LES YAOURTS : Une fabrication artisanale et locale.</p> <p>Tous nos yaourts proviennent de la Ferme Désiris, située dans l'Ain (Bâgé/Dommartin) ou de la Laiterie Coopérative d'Étrez, localisée au cœur de la Bresse (Foissiat).</p>			

Origine des viandes



BŒUF : France

PORC : France

VOLAILLE : France

VEAU : France

AGNEAU : l'origine ne sera connue que le jour de la livraison. Elle sera tenue à la disposition des usagers par le biais d'une affiche dans les restaurants scolaires.

☞ : Préparation maison