



## RESTAURANT SCOLAIRE MOIS FÉVRIER 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>03/02/2025</b>	<b>04/02/2025</b>	<b>06/02/2025</b>	<b>07/02/2025</b>
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)
<b>10/02/2025</b>	<b>11/02/2025</b>	<b>13/02/2025</b>	<b>14/02/2025</b>
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
<b>17/02/2025</b>	<b>18/02/2025</b>	<b>20/02/2025</b>	<b>21/02/2025</b>
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
<b>LES YAOURTS : Une fabrication artisanale et locale.</b>			
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).			

### 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