




































# Menu du 24 février au 28 février 2025

Lundi 24 février	Mardi 25 février	Mercredi 26 février 	Jeudi 27 février	Vendredi 28 février
<b>Céleri vinaigrette</b>   <b>Joue de porc confit</b> <b>Escalope de dinde</b>  <b>Lentilles</b>   <b>Camembert</b>  <b>Compote de pomme</b> 	<b>Potage de légumes</b>   <b>Blanquette de veau</b>  <b>Carottes</b>   <b>Kiri</b>  <b>Fruit frais</b>	<b>Crème Dubarry</b> <b>Tarte aux fromages</b> <b>Salade</b> <b>Yaourt</b>	<b>Endives vinaigrette</b> <b>Pâtes</b>   <b>bolognaises</b>  <b>Chèvre</b>  <b>Fruit au sirop</b>	<b>Saucisson sec</b> <b>Coupelle de pâté de volaille</b>  <b>Saumon</b> <b>Riz</b>  <b>brocolis</b>  <b>Verre de lait</b>  <b>Fruit frais</b>
<b>Pain</b>	<b>Pain</b>  	<b>Pain</b>  	<b>Pain</b>  	<b>Pain</b>  
<b>Gouter</b> <b>Céréales lait</b>	<b>Goûter</b> <b>Pain</b>   <b>beurre</b>  <b>chocolat chaud</b>	<b>Goûter</b> <b>Biscuits fourrés lait</b>	<b>Goûter</b> <b>Pain</b>   <b>pâte à tartiner</b>	<b>Gouter</b> <b>Compote biscuits</b>



Bonjour ! La crème Dubarry de mercredi a pour base le chou-fleur.

**COMPRENDRE  
LE MENU  
DES ENFANTS**

 Fruits et crudités

 Viandes, poissons, œufs

 Légumes verts, fruits cuits

 Entrée / plat protidique

 Féculents et céréaliers

 Produits laitiers



Origine Normandie



Pêche durable



Sans porc



Agriculture biologique



Label rouge



AOC



Végétarien



Malaunay