

## **MENUS DU 17/02/2025 AU 21/02/2025**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 17/02/2025</b>	<b>Mardi 18/02/2025</b>	<b>Mercredi 19/02/2025</b>	<b>Jeudi 20/02/2025</b>	<b>Vendredi 21/02/2025</b>
<b>Entrée</b>	<b>Salade du puy (lentilles BIO/LOCAL)</b>	<b>Coeur de laitue</b>		<b>Nem aux légumes</b>	<b>Gourmandise de Pan-Pan vinaigrette dessert Winnie</b>
<b>Plat</b>	<b>Poulet aux champignons  Acras de morue</b>	<b>Emincé végétal BIO sauce tomate</b>		<b>Roti de dinde au thym  Pané blé emmental et épinards</b>	<b>Poisson MSC aux épices et baie de Pocahontas  Boulettes de boeuf de la Belle et le Clochard</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Haricots verts en persillade</b>	<b>Semoule</b>		<b>Chou-fleur à la crème</b>	<b>Spaghettis de la Belle et le Clochard</b>
<b>Laitage</b>	<b>Carré ligueil à la coupe</b>	<b>Yaourt nature fermier Désiris</b>		<b>Vache picon</b>	<b>Petit suisse nature</b>
<b>Dessert</b>	<b>Clémentine</b>	<b>Pomme cuite à la gelée de groseille</b>		<b>Pomme BIO</b>	<b>Gâteau maison de Baloo banane chocolat(oeufs BIO)</b>

\* = Plat avec du porc