

# Menus du mois de février 2025

## PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 03-févr	MARDI 04-févr	MERCREDI 05-févr	JEUDI 06-févr	VENDREDI 07-févr	SAMEDI 08-févr	DIMANCHE 09-févr
<b>M I D I</b>	PIZZA AUX 3 FROMAGES	SALADE DE RIZ AU THON	RADIS-BEURRE	SALADE	SALADE ANTIBOISE (pomme de terre-thon)	SALADE COLESLOW	SALADE DE HARICOTS VERTS
	<b>VÉGÉTARIEN</b>	POISSON PANÉ - CHAMPIGNONS - POELEE RUSTIQUE	COUSCOUS	SAUCISSE DE TOULOUSE- HARICOTS BLANCS FAÇON CASSOULET	COLIN AU FOUR - FENOUIL A LA TOMATE	POULET RÔTI- PURÉE DE POTIRON	SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE- PÂTES
	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	CREPES	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE
	SALADE ORANGE/CANNELLE	FRUIT	COMPOTE	COMPOTE	FRUIT	COMPOTE	PÂTISSERIE
<b>S O I R</b>	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	ÉMINCÉ DE VOLAILLE AUX OLIVES	CROISSANT AU JAMBON	TOMATE FARCIE	GRATIN DAUPHINOIS	RÔTI DE DINDE FROID	RIZ CANTONAIS	FLAN DE LÉGUMES
	FROMAGE	LAITAGE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	LAITAGE
	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	ORANGE	MOSAIQUE DE FRUITS	FRUIT	FRUIT

### Informations importantes :

**ORIGINES VIANDES :** Porc (FR et UE), Bœuf (FR et UE), Agneau (FR et UE), Veau (FR et UE), Poulet et Canard (FR), DINDE (FR et UE)

Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

Si vous souhaitez un changement, vous devez appeler le 04 22 80 15 49 au moins 4 jours avant

**NE JAMAIS CONGELER LES REPAS**

# Menus du mois de février 2025

## PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 10-févr	MARDI 11-févr	MERCREDI 12-févr	JEUDI 13-févr	VENDREDI 14-févr	SAMEDI 15-févr	DIMANCHE 16-févr
<b>M I D I</b>	SALADE VERTE	ACCRAS DE MORUE	SALADE NICOISE	TERRINE AUX 2 POISSONS	TARTE AUX LÉGUMES	BETTERAVE	SALADE MELANGEE
	CHOUROUTE	PAVE DE SAUMON SAUCE CITRON- PUREE DE CAROTTES	BOULETTES D'AGNEAU- FLAGEOLETS	CHILI CON CARNE- RIZ	GRATIN DE POISSON- ÉPINARDS SAUTÉS	GOULASH HONGROIS- PÂTES	POULET ROTI AUX PRUNEAUX - POLENTA
	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	PÂTISSERIE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
	COMPOTE	FRUIT	FRUIT	FRUIT	FRUIT	FRUIT	PÂTISSERIE
<b>S O I R</b>	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	POEELE MERIDIONALE- GRATIN DAUPHINOIS	GNOCCHI AUX LEGUMES	RATATOUILLE-SEMOULE	ENDIVES AU JAMBON	PETITS POIS AUX LARDONS	SALADE NORDIQUE	FLAN DE CAROTTES
	FROMAGE	LAITAGE	LAITAGE	BISCUIT	LAITAGE	FROMAGE	LAITAGE
	FRUIT	COMPOTE	PRUNEAUX	PÊCHE AU SIROP	MOSAIQUE DE FRUITS	COMPOTE	FRUIT

### Informations importantes :

**ORIGINES VIANDES :** Porc (FR et UE), Bœuf (FR et UE), Agneau (FR et UE), Veau (FR et UE), Poulet et Canard (FR), DINDE (FR et UE)

**Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux**

**Si vous souhaitez un changement, vous devez appeler le 04 22 80 15 49 au moins 4 jours avant**

**NE JAMAIS CONGELER LES REPAS**

# Menus du mois de février 2025

## PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 17-févr	MARDI 18-févr	MERCREDI 19-févr	JEUDI 20-févr	VENDREDI 21-févr	SAMEDI 22-févr	DIMANCHE 23-févr
<b>M I D I</b>	POIVRONS A L'HUILE D'OLIVE	SALADE DE PATES/MOZZARELLA	SALADE VERTE	POIS CHICHE EN SALADE	SOUPE DE POISSON	SALADE DE RIZ AU JAMBON	MEDAILLON DE SURIMI
	<b>VÉGÉTARIEN</b> TAJINE DE LEGUMES - SEMOULE	POISSON BORDELAISE- POEELE DE LEUMES FAÇON WOK	LASAGNE BOLOGNAISE	ARTICHAUT EN BARRIGOULE	POISSON A LA PROVENCALE- CÔTES DE BLETTES PERSILLÉS	SAUTÉ DE DINDE AU THYM - PETITS POIS/CAROTTES	CHOUX FARCIS EN SAUCE TOMATE
	FROMAGE	CREME DESSERT	YAOURT BRASSE	PÂTISSERIE	LAITAGE	MOUSSE	FROMAGE
	FRUIT	FRUIT	COMPOTE PRUNEAUX	FRUIT	FRUIT	FRUIT	PÂTISSERIE
<b>S O I R</b>	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	GRATIN DE CHOUX FLEUR AU POULET	HACHIS PARMENTIER	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	SAUTÉ DE DINDE AUX HERBES	RIZ CANTONNAIS	GNOCCHI AUX CHAMPIGNONS	PIZZA ROYALE
	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	LAITAGE
	COMPOTE	MOSAIQUE DE FRUITS	FRUIT	COMPOTE	PRUNEAUX	COMPOTE	FRUIT

### Informations importantes :

**ORIGINES VIANDES :** Porc (FR et UE), Bœuf (FR et UE), Agneau (FR et UE), Veau (FR et UE), Poulet et Canard (FR), DINDE (FR et UE)

Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

Si vous souhaitez un changement, vous devez appeler le 04 22 80 15 49 au moins 4 jours avant

**NE JAMAIS CONGELER LES REPAS**

# Menus du mois de février 2025

## PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 24-févr	MARDI 25-févr	MERCREDI 26-févr	JEUDI 27-févr	VENDREDI 28-févr	SAMEDI 01-mars	DIMANCHE 02-mars
<b>M I D I</b>	SALADE COMPOSÉE (mesclun, carottes, feta)	SALADE STRABOURGEOISE (pommes de terre-saucisse)	SALADE VERTE	BOUILLON	TERRINE DE LEGUMES	ROSETTE	SALADE VERTE
	NUGGETS DE POULET- GRATIN DE CHOUX FLEURS AU FROMAGE FINES HERBES	COLIN AU BASILIC- POÊLÉE DE MÉRIDIONALE	SPAGHETTI BOLOGNAISE	POT AU FEU	MOULES POULETTE - RIZ	BOULETTES AU JUS- ENDIVES BRAISEES	TAJINE DE POULET- SEMOULE
	VACHE QUI RIT BIO	FROMAGE	FROMAGE	PÂTISSERIE	LAITAGE	LAITAGE	FROMAGE
	COMPOTE	FRUIT	PRUNEAUX	FRUIT	SALADE DE FRUITS	FRUIT	PÂTISSERIE
<b>S O I R</b>	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	COQUILLETES AU JAMBON	RIZ AUX CHAMPIGNONS	OMELETTE FLORENTINE	TARTE AUX FROMAGES SALADE VERTE	LENTILLES CUISINEES	PENNE AU THON	CROQUE MONSIEUR- SALADE
	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	/	FROMAGE	LAITAGE	LAITAGE
	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	SALADE D'AGRUMES	COMPOTE PRUNEAUX	MOSAÏQUE DE FRUITS	FRUIT

### Informations importantes :

**ORIGINES VIANDES :** Porc (FR et UE), Bœuf (FR et UE), Agneau (FR et UE), Veau (FR et UE), Poulet et Canard (FR), DINDE (FR et UE)

Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes médicaux

Si vous souhaitez un changement, vous devez appeler le 04 22 80 15 49 au moins 4 jours avant

NE JAMAIS CONGELER LES REPAS