



Menus de Février 2025



Les repas au restaurant des enfants, c'est : **un menu végétarien par semaine, avec des apports nutritionnels complets.**

Lundi 3 Février	Mardi 4 Février	Mercredi 5 Février	Jeudi 6 Février	Vendredi 7 Février
Betteraves Cuisse de poulet Pâtes Fromage blanc Fruit de saison	Carottes râpées Côte de porc Charcutière Petits pois Tartare Crêpe	Toast de pommes et camembert Pot-au-feu Camembert Salade de fruits	Potage Boulettes façon kefta Semoule Comté Fruit de saison	Céleri et pomme granny Escalope de dinde à la crème Purée de pommes de terre Brie Poire cuite au chocolat
Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Mercredi 12 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
Salade composée <i>(mâche, betteraves râpées, croûtons, emmental)</i> Navarin d'agneau Mogettes Cantal Abricots au sirop	Salade Marine <i>(perles de blé, saumon fumé, tomates confites)</i> Poule au pot Crème dessert caramel Fruit de saison	Œufs durs mayonnaise Filet de poisson Fondue de fenouil Entremets Fruit de saison	Avocat Porc confit Brocolis Brie Riz au lait au chocolat	Chou-fleur vinaigrette Brandade de poisson Mimolette Fruit de saison
Lundi 17 Février	Mardi 18 Février	Mercredi 19 Février	Jeudi 20 Février	Vendredi 21 Février
Salade Coleslaw Paupiette de dinde Gratin de patate douce Camembert Compote de banane	Salade composée <i>(endives, jambon, emmental)</i> Filet de poisson Epinards Comté Semoule au lait	Pommes de terre-hareng Langue de bœuf Poêlée de carottes et poireaux Fromage de chèvre Fruit de saison	Artichaut vinaigrette Steak haché Frites Fromage blanc Salade de fruits	Taboulé Jarret de porc au chou Gouda Mousse au chocolat
Lundi 24 Février	Mardi 25 Février	Mercredi 26 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février
Macédoine au thon Bœuf Bourguignon Pommes de terre Yaourt Fruit de saison	Pâté de campagne Sot-l'y-laisse de dinde Poêlée de céleri et champignons Emmental Tarte aux abricots	Betteraves Gratin de pâtes au fromage Fromage blanc Fruit de saison	Salade de chou rouge, emmental et jambon Filet de poisson Purée de carottes Camembert Crème Bretonne au caramel	Salade Vigneronne <i>(scarole, lardons, raisins secs, croûtons)</i> Couscous d'agneau Semoule Edam Fruits au sirop


 : Origine locale


 : Produit issu de l'agriculture biologique


 : Entrées et desserts fait maison


 : Légumes et fruits frais

Tous nos plats principaux sont faits maison et salés au Sel du Bassin de Royan