

# Menus du 24 février au 07 mars 2025

<p><b>Lundi 24 février</b></p> <p>Carottes râpées Saucisse de Toulouse Lentilles BIO *** Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Mardi 25 février</b></p> <p>Oeuf dur mayonnaise Galette de légumes Coquillette BIO *** Fruit de saison BIO</p>	<p><b>Mercredi 26 février</b></p> <p>Bouillon étoilé Haut de cuisse de poulet Gratin de légumes *** Compote de pomme BIO</p>	<p><b>Jeudi 27 février</b></p> <p>Concombres vinaigrette Boulette de viande à la tomate Boulgour BIO *** Yaourt vanille</p>	<p><b>Vendredi 28 février</b></p> <p>Velouté de légumes Poisson MSC en sauce Riz « El Margarato » *** Pâtisserie</p>
<p><b>Lundi 03 mars</b></p> <p>Macédoine de légumes Cordon bleu Purée de potimarron BIO *** Compote de fruits HVE</p>	<p><b>Mardi 04 mars</b></p> <p>Betterave BIO Lomo au jus Blé BIO *** Fruit de saison BIO</p>	<p><b>Mercredi 05 mars</b></p> <p>Salade composée Lasagne de bœuf *** Fruit de saison Petit suisse</p>	<p><b>Jeudi 06 mars</b></p> <p>Nems de légumes Tortilla Petits pois BIO *** Yaourt BIO nature sucré</p>	<p><b>Vendredi 07 mars</b></p> <p>Crème de légumes BIO Poisson frit MSC Pâtes BIO *** Fromage BIO</p>

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des approvisionnements et des producteurs.  
L'équipe du service de restauration vous souhaite le meilleur !