

pâte à



50g de beurre  
250g de farine

4 oeufs

1/2 litre de lait

1 pincée de sel  
sachet de sucre  
vanillé cuillère à  
soupe de rhum  
beaucoup de  
gourmandise



SEMAINE 06

TYPE

PLAT

Lundi 3 Février 2025

DEJEUNER

Salade verte

MENU CHANDELEUR

Crêpe à l'Emmental

MENU VEGETARIEN

Haricots verts persillés BIO



Crêpe au sucre

Pâte à tartiner

Clémentine\* BIO

Flûte



Mardi 4 Février 2025

DEJEUNER

Acras de morue



Gratin de chou fleur, pommes de terre et jambon



Gratin de chou fleur, pommes de terre et poisson (s/v)

Petit suisse

Gateau de miel artisanal



Flûte

Mercredi 5 Février 2025

DEJEUNER

Salade Caliméro



Paupiette de veau à la châtaigne



Paupiette du pêcheur (s/v)

Petits pois au jus

Emmental

Pomme

Flûte



GOUTER

Petit yoco à boire

Banane

Boudoir



Jeudi 6 Février 2025

DEJEUNER

Salade de concombres



Sauté de bœuf à la provençale



Poisson au court bouillon (s/v)

Pommes noisettes

Yaourt aromatisé

Poire\* BIO

Flûte



Vendredi 7 Février 2025

DEJEUNER

Taboulé BIO



Pavé de colin à la sauce florentine

Carottes persillées

Fromage blanc nature\* BIO

Flûte



(s/v)Substitut sans viandes

Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.

Aide UE à destination des écoles\*

Des modifications peuvent être effectuées.