



# DU 10 AU 14 FÉVRIER 2025

## Menus

<b>L U N D I</b>	<p>Velouté d'asperges</p>  <p><b>BOULETTE AU VEAU SAUCE TOMATE SEMOULE &amp; RATATOUILLE</b></p>  <p><i>Coulommiers</i> Liégeois vanille</p>	<p>Velouté d'asperges</p>  <p><b>CHIPOLATAS SAUCE BRUNE PURÉE DE POMMES DE TERRE &amp; CAROTTES</b></p>  <p><i>Coulommiers</i> Liégeois vanille</p>
<b>M A R D I</b>	<p>Céleri râpé sauce rémoulade</p>  <p><b>ENDIVE ROULÉE AU JAMBON DU CHEF FRITES AU FOUR</b></p>  <p><i>Carré de Ligueil</i> Banane</p>	<p>Céleri râpé sauce rémoulade</p>  <p><b>QUICHE AU MAROILLES SALADE VERTE</b></p>  <p><i>Carré de Ligueil</i> Banane</p>
<b>M E R C R E D I</b>		<p>Carottes râpées</p>  <p><b>TARTIFLETTE DU CHEF SALADE VERTE</b></p>  <p><i>Pont l'Evêque</i> Yaourt fermier</p> 
<b>J E U D I</b>	<p>Potage du jour</p>  <p><b>PÂTES BOLOGNAISE DE BOEUF EMMENTAL RÂPÉ</b></p>  <p><i>Chèvre</i> Marbré chocolat</p>	
<b>V E N D R E D I</b>	<p>Salade de cervelas &amp; pommes de terre</p>  <p><b>GRATIN DE POISSON FAÇON BLANQUETTE POMMES DE TERRE &amp; CAROTTES</b></p>  <p><i>Camembert</i> Fruit de saison</p>	<p>Salade de cervelas &amp; pommes de terre</p>  <p><b>PAUPIETTE DE DINDE SAUCE AUX OIGNONS RIZ &amp; CAROTTES</b></p>  <p><i>Camembert</i> Fruit de saison</p>