

# MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2025 du Centre Aéré (PRÉVISIONS)

LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Tartine Saint Moret / thon  Escalopes de volaille <b>VF</b> Carottes vichy <b>BIO</b>  Fruits	<u>Végétal :</u> Macédoine de légumes Pizza Compote Biscuit	<u>Menu choisi par les enfants :</u> Betterave en salade Lasagne de bœuf  (Label rouge) Salade verte Mousse au chocolat	Pois chiche / vinaigrette Poisson pané  Epinards Fromage Fruits	<b>PIQUE-NIQUE</b>
LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Végétal : Œuf/Salade Légumes sautés au cumin  Semoule Yaourts <b>BIO</b>	Charcuterie Sot l'y laisse en sauce <b>VF</b> Gratin de courge  Compote	<u>Menu choisi par les enfants :</u> Kébab Potatoes Glace noix de coco	Salade verte/croûtons/emmental Dos de colin sauce curry Blé Fruit <b>BIO</b>	<u>Menu hawaïen :</u> Salade hawaïenne  (Avocat, maïs, surimi, poivron rouge, ananas, citron vert) Poulet hawaïen Riz Le banana cake 

Tous nos repas sont composés à partir de :

- Fruits et/ou légumes**
- Pain, aliments céréaliers, pommes-de-terre, légumes secs**
- Viande/poisson/produits de la pêche**
- Matière grasse ajoutée/Produit laitier/Produits sucré**



Légende :

- VF** : viande française
-  : produit surgelé
-  : fait maison