








































Restauration Scolaire

Varennes-Vauzelles

Repas confectionnés par la Cuisine des Saveurs



FÉVRIER 2025

<u>Lundi 3 février</u>	<u>Mardi 4 février</u>	<u>Jeudi 6 février</u>	<u>Vendredi 7 février</u>
<p>Choux fleurs vinaigrette - œuf</p> <p>Rôti de porc </p> <p>Pommes de terre – Légumes à la crème</p> <p>Fromage Le Nivernais    </p> <p>Emmental (Mater.)</p> <p>Banane </p>	<p>Endives en salade</p> <p>Fondant de langue de bœuf sauce tomate</p> <p>Pâtes Suzanne  </p> <p>Fromage blanc    </p> <p>Crêpe sucrée  sauce caramel beurre salé</p>	<p>Lentilles vinaigrette </p> <p>Carottes braisées </p> <p>Risotto</p> <p>Comté    </p> <p>Poire  (La Charité)</p>	<p>Pâté de campagne </p> <p>Filet de poisson  sauce hollandaise</p> <p>Purée de butternut </p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Pomme     (St Pierre-le-Moutier)</p>
<u>Lundi 10 février</u>	<u>Mardi 11 février</u>	<u>Jeudi 13 février</u>	<u>Vendredi 14 février</u>
<p>Salade de  riz de Camargue</p> <p>Œufs durs sauce mornay</p> <p>Haricots verts </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Banane </p>	<p>Saucisson à l'ail - cornichon</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Ebly</p> <p>Brie</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Viande de dinde marinée</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Emmental</p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>Thon mayonnaise</p> <p>Saucisse knack </p> <p>Lentilles </p> <p>Yaourt nature   </p> <p>Orange</p>



Lundi 17 février

Salade de  riz de Camargue


Bœuf  en daube
Carottes jeunes persillées

Saint Nectaire   

Kiwi

Mardi 18 février


Endives - thon


Sauté de porc 
Pommes de terre Smile

Fromage blanc 

Pomme

Jeudi 20 février

Taboulé 


Haut de cuisse de poulet 
Brocolis

Gouda

Eclair chocolat

Vendredi 21 février











Poireaux  en salade

Poisson sauce tomate
Pâtes coquillage 

Camembert

Orange



 Bleu Blanc Cœur  Agriculture Biologique  Appellation d'Origine Contrôlée  Local  Haute Valeur Environnementale  produit subventionné par l'aide de l'UE
 Identification Géographique Protégée  MSC  Produit fermier  Région ultrapériphérique

Ces menus, élaborés par une diététicienne, sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Les traces ne sont pas mentionnées dans la composition.