



Menus du mois de
Février 2025



	lundi 03 février	mardi 04 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
Potage	<u>Potiron</u>	<u>Chicons</u>	<u>Champignons</u>	Tomate
Plat	Filet de poulet rôti	Rôti de porc sauce au romarin	Chili sin carne	<u>Filet de saumon MSC</u> , sauce fines herbes
Légume	Compote <u>pomme</u> /abricot	Pâtes aux <u>petits pois</u>	(tomate, haricots rouges, poivrons, <u>oignons</u> , maïs)	Brocoli
Féculent	Frites		Riz	Coquillettes au basilic
Dessert	Crêpe au sucre	<u>Pomme</u>	Yaourt aromatisé	Kiwi
Allergènes	1,3,7	1,3	3,7	1,3,4,7
	lundi 10 février	mardi 11 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
Potage	<u>Carottes</u>	<u>Oignons</u>	Parmentier	<u>Panais / carotte</u>
Plat	Omelette	Pâtes	Goulache de boeuf	<u>Fish sticks MSC</u> , sauce tartare
Légume	Laitue vinaigrette	Sauce bolognaise de boeuf	aux <u>oignons et carottes</u>	Salade mixte sauce dressing
Féculent	Country potatoes	(Tomate, <u>carottes</u> , <u>oignons</u>) fromage	Coeur de blé	Pommes de terre persillées
Dessert	Crème vanille	Fromage blanc nature sucré	Chocolat fairtrade	Yaourt aux fruits
Allergènes	1,3,7	1,3,7	1,3,6	1,3,4,9,10
	lundi 17 février	mardi 18 février	jeudi 20 février	vendredi 21 février
Potage	Minestrone	Petits pois	Chou-fleur	4 légumes
Plat	Steak haché de boeuf	Gratin de pâtes	Tartiflette	<u>Filet de colin MSC</u>
Légume	<u>Coleslaw</u>	sauce aux 3 fromages & <u>champignons</u>	<u>Salade vinaigrette</u>	Sauce fumet de poisson
Féculent	Croquettes		(Pomme de terre-fromage-lardons)	Rata au <u>potiron</u>
Dessert	Cookie "le petit Namurois"	Compotine	Orange de montagne	<u>Poire</u>
Allergènes	1,3,9	1,3,7	3,7	3,4,7,9
	lundi 24 février	mardi 25 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
Potage	CONGES SCOLAIRES			
Plat				
Légume				
Féculent				
Dessert				
Allergènes				

Allergènes à déclaration obligatoire : 1 - Gluten / 2 - Crustacés / 3 - Oeuf / 4 - Poisson / 5 - Arachides / 6 - Soja / 7 - Lait / 8 - Fruits à coques / 9 - Céleri / 10 - Moutarde / 11 - Graines de sésame / 12 - Anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de 10 mg/kg ou 10 mg/L / 13 - Lupin / 14 - Mollusques



Légende :

Produits circuit court/locaux "en gras italique"

Produits Pêche durable

Légumes de saison

Menu végétarien

Aliments issus d'une agriculture responsable & raisonnée (Bio)

Viande de porc

Animation : **Chandeleur**

Fairtrade

Menu à thème : **A la montagne**

Menus validés par les diététiciens de Api Restauration selon les exigences nutritionnelles en vigueur.

Les recettes sont susceptibles d'être modifiées en fonction de nos fournisseurs et les allergènes peuvent être modifiés. Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos menus, veuillez vous adresser au chef de cuisine.