

# MENUS DU CENTRE MULTI-ACCUEIL du 3 au 28 février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03/02/2025 au 07/02/2025	Jambon, pommes de terre vapeur et poêlée de légumes Fromage Fromage blanc	Bœuf aux carottes et riz Fromage Salade de fruits frais	Filet de merlu sauce à la crème, purée de patates douces et fondue de poireaux Fromage Yaourt nature	Potage à la tomate Lasagnes aux légumes et salade Petit suisse nature	Escalope de volaille, purée de pommes de terre et légumes Fromage Fruit de saison
Du 10/02/2025 au 14/02/2025	Jambon braisé, purée de pommes de terre et duo de carottes et panais Fromage Fruit de saison	Potage au potiron Aiguillettes de poulet sauce tomate, blé et chou-fleur au gratin Yaourt nature	Céleri rémoulade Carbonade flamande, purée de pommes de terre et endives Fromage blanc	Salade de pommes de terre Omelette, légumes et pâtes Ananas	Poireaux à la vinaigrette Carbonara de poissons et pâtes Petit suisse
Du 17/02/2025 au 21/02/2025	Jambon, purée de pommes de terre et quartiers de pommes rôties Fromage Yaourt aromatisé	Omelette aux herbes, pâtes et julienne de légumes Fromage Fromage blanc	Salade de perles au surimi Égréné de boeuf, semoule et légumes façon tajine Fruit de saison	Potage aux endives et kiri Escalope de dinde sauce paprika, pommes de terre boulangères et légumes Compote de fruits	Filet de hoki sauce nantua, riz et carottes Fromage Fruit de saison
Du 24/02/2025 au 28/02/2025	Betteraves rouges en vinaigrette Omelette, tortis et légumes Compote de fruits	Carottes en vinaigrette Sauté de porc charcutière, gratin de pommes de terre et chou-fleur Yaourt nature	Jambon blanc, pommes de terre et légumes Fromage Fruit de saison	Céleri en vinaigrette Blanquette de poissons, ses légumes et riz Gâteau au yaourt du chef	Sauté de poulet aux olives, pommes de terre et carottes Fromage Fruit de saison

Repas végétarien

MSC pêche durable