





























Groupe scolaire « Emile Marchoux » de Saint Amant de Boixe

MENU Du Mois de février 2025

<p>Lundi 3 Menu végétarien</p> <p>Radis noir</p> <p>Pâtes aux poireaux </p> <p>Edam </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Mardi 4 Chandeleur</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Bœuf à la Provençale</p> <p>Haricots beurre </p> <p>Verre de lait </p> <p>Crêpe</p>	<p>Jeudi 1^{er}</p> <p>Potage de légumes</p> <p></p> <p>Pilon de poulet</p> <p>Brocolis </p> <p>Chanteneige</p> <p>Pomme </p>	<p>Vendredi 2 Repas Portugais</p> <p>Soupe Caldo Verde (au chou) </p> <p>Brandade de poisson</p> <p></p> <p>Salade verte </p> <p>Babybel</p> <p>Pastéis de Nata</p>
<p>Lundi 10 Menu végétarien</p> <p>Potage Essau </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Banane </p>	<p>Mardi 11</p> <p>Salade de mâche composée</p> <p>Veau à l'Indienne</p> <p>Chou-fleur </p> <p>Riz au lait</p>	<p>Jeudi 13</p> <p>Betteraves crues </p> <p>Sauté de porc à l'ananas</p> <p>Blé </p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Vendredi 14</p> <p>Velouté à la tomate</p> <p>Filet de poisson frais</p> <p>Boulgour </p> <p>Cantal</p> <p>Poire </p>
<p>Lundi 17 Menu végétarien</p> <p>Bouillon vermicelles</p> <p>Bouchées à la Reine végétariennes</p> <p>Salade verte </p> <p>Mimolette</p> <p>Pomme </p>	<p>Mardi 18</p> <p>Potage de légumes </p> <p>Agneau à la forestière</p> <p>Potiron rôti</p> <p>Munster</p> <p>Kiwi jaune</p>	<p>Jeudi 20</p> <p>Coleslaw </p> <p>Pâtes à la Bolognaise</p> <p>Edam</p> <p>Flamby</p>	<p>Vendredi 21</p> <p>Salade verte composée</p> <p></p> <p>Filet de poisson frais</p> <p>Purée Crécy </p> <p>Chaussée aux moines</p> <p>Compote </p>

Menu validé par M^{lle} BELLIVIER, diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente

 : Produits issus de l'agriculture biologique - origine locale

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés.

