

# ∞ MENU ∞

## SEMAINE DU 17 AU 21 FEVRIER 2025

**Lundi 17/02**

**Friand**

**Poisson pané**

**Haricots verts**

**Mousse chocolat ou Pêche melba**



**Mardi 18/02**

**Céleri, endives**

**Escalope de dinde, filet mignon de porc**

**Courgettes en gratin**

**Fruits**



**Jeudi 20/02**

**Menu végétarien**

**Velouté potimarron, poireaux**

**Chili végétarien**

**Riz**

**Fromage**

**Glace**

**Vendredi 21/02**

**Chou rouge noix feta**

**Carbonade de bœuf**

**Purée**

**Salade de fruits ou compote**



Garantit l'origine Haut-Saônoise  
des produits



Produits issus de l'agriculture  
Biologique

La gestionnaire,

S. BERNARD

La principale,

C. CHABOD

# MENU

## SEMAINE DU 10 AU 14 MARS 2025

**Lundi 10/03**

*Pamplemousse, salade verte*

*Knack*

*Frites*

*Flan Agrilocal*



**Mardi 11/03**

*Asperges, betteraves*

*Blanquette de dinde*

*Flageolets*

*Yaourt confiture beignets de*

*Carnaval*



**Jeudi 13/03**

*Menu végétarien*

*Pizza végétarienne*

*Omelette comté*

*Blé petits légumes*

*Fromage*

*Pâtisserie*



Garantit l'origine Haut-Saônoise  
des produits



Produits issus de l'agriculture  
Biologique

**Vendredi 14/03**

*Salade de carottes, céleri*

*Couscous*

*Yaourt nature*

*Fruits*



La gestionnaire,

S. BERNARD

La principale,

C. CHABOD

Modifications possibles en cas de difficultés d'approvisionnements

# MENU

## SEMAINE DU 17 AU 21 MARS 2025

### Semaine des langues

#### Lundi 17/03 Italien



Caponata, coppa

Osso bucco de dinde, Bolognaise

Linguine (Pâtes)

Tiramisu ou tranche napolitaine



#### Mardi 18/03 Anglais

Salade coleslaw, salade cheddar

Fish and chips sauce cocktail

Potatoes

Crumble pomme ou crumble framboise crème anglaise



#### Jeudi 20/03 Espagnol

Salade andalouse, salmorejo

Paëlla

Fromage

Crème catalane ou salade de fruits rouge



#### Vendredi 21/03 Allemand

Salade berlinoise

Rôti de porc sauce champignons

Spätzle

Boule de Berlin ou forêt noire



Garantit l'origine Haut-Saônoise des produits



Produits issus de l'agriculture Biologique



La gestionnaire,

S. BERNARD

La principale,

C. CHABOD

# MENU

## SEMAINE DU 24 AU 28 MARS 2025

**Lundi 24/03**

*Croque-monsieur, salade verte*  
*Grillade de porc, grillade de dinde*  
*Choux-fleurs, brocolis*  
*Crème dessert*



**Mardi 25/03**

*Poireaux, betteraves*  
*Emincé de poulet*  
*Petits pois carottes*  
*Fromage*  
*Fruits*



**Jeudi 27/03**

*Menu végétarien*

*Potage, salade de haricots verts*  
*Bouchée à la reine végétarienne*  
*Riz*  
*Fromage*  
*Compote bio*



Garantit l'origine Haut-Saônoise  
des produits



Produits issus de l'agriculture  
Biologique

**Vendredi 28/03**

*Terrine de poisson, pâté de  
campagne*  
*Saucisse de Toulouse, saucisse de  
Morteau*  
*Lentilles*  
*Liégeois ou poire belle-Hélène*



La gestionnaire,

S. BERNARD

La principale,

C. CHABOD

# ∞ MENU ∞

## SEMAINE DU 31 MARS AU 04 AVRIL 2025

**Lundi 31/03**

*Salade d'avocat, tomate  
mozzarella*

*Filet de colin, calamar*

*Pommes de terre vapeur*

*Yaourt Agrilocal*



**Mardi 01/04**

*Salade de riz*

*Rôti de bœuf*

*Carottes à la crème*

*Fromage*

*Pêche melba ou Flan nappé  
caramel*



**Jeudi 03/04**

*Menu végétarien*

*Croisillon emmental, croisillon  
champignon*

*Hachis végétarien*

*Salade verte*

*Fromage*

*Yaourt aromatisé*



Garantit l'origine Haut-Saônoise  
des produits



Produits issus de l'agriculture  
Biologique

**Vendredi 04/04**

*Charcuterie*

*Poulet tex-mex*

*Rostis, ratatouille*

*Banane chocolat ou danette*



La gestionnaire,

S. BERNARD

La principale,

C. CHABOD