



CUISINE ROCHEFORT Océan
MENUS SCOLAIRES DU 3 FEVRIER AU 21 FEVRIER 2025

Bonnes Vacances



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
03-févr Velouté BIO Quiche Lorraine fraîche Salade certe Crêpes au sucre	04-févr Salade de Farfalles petits légumes Sauté de porc BBC aux épices purée de carottes Yaourt BIO nature + Miel	06-févr Cappelletis BIO salade verte Fromage de qualité portion Compote Pommes BIO	07-févr Cœur de Palmiers vinaigrette Poisson pané MSC citron PDTà l'anglaise Fruit de saison BIO
10-févr Couscous végétal Vache qui rit BIO Cocktail de fruits (coupelles)	11-févr Emincés de lapin BBC sauce curry Purée de patates douces Crème dessert BBC locale fermière vanille fruit de saison BIO	13-févr Carottes BIO râpées Tarte fraîche butternuts/comté Salade verte flan chocolat	14-févr betteraves vinaigrette Steak haché de volaille sauce charcutière Frites + ketchup Fromage blanc nature BIO+confiture
17-févr Lentilles BIO façon napolitaine Pâtes mafaldines locales BBC beurre Fromage de qualité coupe Fruit de saison BIO	18-févr Poireaux vinaigrette Rôti de veau local HVE jus Duo de carottes et pdt sautées Pâtisserie (flan nature BBC)	20-févr Cœufs durs BBC mayonnaise Saucisse de Toulouse BBC Mojhette BIO Fromage blanc BIO+confiture	21-févr Poisson frais sauce citron Purée de potiron BIO Yaourt vanille BBC fermier local Fruit de saison BIO

LES PRODUITS LAITIERS ET LES DESSERTS PEUVENT FAIRE L'OBJET DE MODIFICATIONS INDÉPENDANTES DE NOTRE VOLONTÉ

CONFORMÉMENT AU DÉCRET DU 17 DÉCEMBRE 2002, L'ORIGINE DU BŒUF ET DU VEAU SERA AFFICHÉE DANS LES ÉCOLES, A L'HÔTEL DE VILLE ET A LA DIRECTION ENFANCE JEUNESSE 119 rue Pierre

Loti

- Produits de saison
- Produits issus de l'agriculture biologique
- Produits subventionnés par l'aide de l'Ueà destination des écoles

- Produits d'origine locale
- Produits bleu blanc cœur
- IGP: Indication Géographique Prototégée

- Produits fermiers
- HVE: Haute Valeur Environnementale
- Menu végétarien