


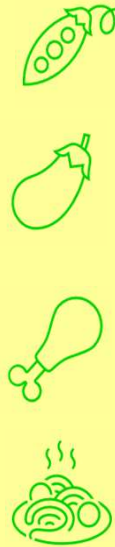


SEMAINE N° 8




Du 17 au 23 Février 2025

**lundi 17 février 2025**

**Blanquette de dinde**   
*Quenelles*  
**Carottes rondelles**   
**Cantal jeune**   
**Riz au lait**



**mardi 18 février 2025**




**Salade d'endives au noix**   
**Moussaka aux légumes**   
**Pomme** 

**jeudi 20 février 2025**  
**Marco Polo : La Mongolie**


**Jambonneau rôti**   
*Boulette végétale*  
**Riz aux champignons**   
**Yaourt fermier**   
**Gâteau aux agrumes**





**vendredi 21 février 2025**

**Allumette au fromage**   
**Pavé de poisson blanc napolitaine**   
**Ratatouille Niçoise**   
**Crème dessert Vanille** 

★★★ Une alternative sans porc sera proposée (Option sans viande) ★★★  
★★★ Menus réalisés par une diététicienne diplômée ★★★  
★★★ Tout changement dans le menu est involontaire et dépend des approvisionnements ★★★

 = Label Egalim (rassemble les produits éligibles Egalim hors Bio)

 = Produit issu de l'agriculture biologique

 = Produit Français

 = Produit issu de la pêche durable

 = Produit Européen



**Les enjeux de la loi EGALIM**

- au moins 20% de produits respectueux de l'environnement
- 30% de produits respectueux de l'environnement
- Un menu végétarien par semaine obligatoire
- Limitation de l'utilisation du plastique