

# Menus Février 2025 - Etablissements scolaires

## Venelles

Nos engagements :		lundi 3 février 2025	mardi 4 février 2025	mercredi 5 février 2025	jeudi 6 février 2025	vendredi 7 février 2025
<p><b>Pain :</b> Artisanal, Local et issu de l'agriculture biologique</p> <p><b>5 Composantes issues de l'agriculture biologique par semaine</b></p> <p><b>Produit IGP indication géographique protégée</b></p> <p><b>Haute valeur environnementale</b></p> <p><b>Toutes les viandes / sont d'origine France</b></p> <p><b>Boeuf :</b> Exclusivement Race à Viande</p> <p><b>Poisson :</b> Issu exclusivement de la Pêche durable</p> <p><b>Produit local</b></p> <p><b>Préparé dans notre cuisine</b></p> <p><b>Produit Artisanal</b></p> <p><b>Fromage à la coupe</b></p> <p><b>Fromage AOP / AOC</b></p> <p><b>Fruits et légumes :</b> Frais de saison</p> <p><b>Produit végétarien</b></p> <p><b>Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de l'agriculture biologique</b></p>		<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Carottes râpées</p> <p>Cappelletti ricotta &amp; épinards*</p> <p>&amp; sauce tomate</p> <p>Fromage blanc</p>	<p><b>Menu Montagnard</b></p> <p><b>Raclette Party</b> (Jambon, rosette &amp; cornichons)</p> <p>PDT Bio gratinée au fromage à raclette</p> <p>Vache Picon</p> <p>Poire</p>	<p>Salade verte &amp; croûtons</p> <p>Filet de lieu à l'armoricaine</p> <p>Poêlée haricots, champignons &amp; PDT</p> <p>Fromage nature &amp; sucre</p>	<p><b>Menu issu de l'agriculture biologique</b></p> <p>Sauté de bœuf à la honaroise</p> <p>Semoule</p> <p>Fourme d'Ambert AOP à la coupe</p> <p>Clémentine</p>	<p><b>Chandeleur</b></p> <p>Salade iceberg, mayonnaise râpée</p> <p>Filet de poisson meunière &amp; quartier de citron</p> <p>Carottes BIO persillées</p> <p><b>Crêpe au sucre</b></p>
		<p><b>lundi 10 février 2025</b></p> <p>Parmentier de canard</p> <p>Lou Foundre de l'Ubaye à la coupe</p> <p>Orange</p>	<p><b>mardi 11 février 2025</b></p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p><b>mercredi 12 février 2025</b></p> <p><b>Menu issu de l'agriculture biologique &amp; végétarien</b></p> <p>Omelette roulée réalisée par nos chefs</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Poire</p>	<p><b>jeudi 13 février 2025</b></p> <p>Salade iceberg</p> <p>Saucisse</p> <p>Riz de Camargue IGP &amp; sauce tomate</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>	<p><b>vendredi 14 février 2025</b></p> <p>Velouté de légumes</p> <p>Farfalles &amp; râpé sauce crème au saumon &amp; ciboulette</p> <p><b>Purée de pomme HVE &amp; cannelle réalisée par nos chefs</b></p>
		<p><b>lundi 17 février 2025</b></p> <p>Coleslaw</p> <p>Sauté de poulet LBR aux herbes</p> <p>Gratin de potiron</p> <p>Yaourt nature &amp; sucre</p>	<p><b>mardi 18 février 2025</b></p> <p>Sauté de taureau à la provençale</p> <p>Polenta</p> <p>Tomme de l'Ubaye à la coupe</p> <p>Orange</p>	<p><b>mercredi 19 février 2025</b></p> <p>Pavé de colin sauce crème &amp; herbes</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Pont l'Evêque AOP à la coupe</p> <p>Banane</p>	<p><b>jeudi 20 février 2025</b></p> <p><b>Menu issu de l'agriculture biologique &amp; végétarien</b></p> <p>Velouté de poireaux, PDT BIO &amp; kiri</p> <p>Tortis Bio</p> <p>sauce tomate &amp; dés de brebis</p> <p>Pomme</p>	<p><b>vendredi 21 février 2025</b></p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Filet de poisson pané &amp; quartier de citron</p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p><b>Cake à la cannelle préparé par nos chefs</b></p>
		<p><b>lundi 24 février 2025</b></p> <p>Salade verte &amp; vinaigrette à l'ancienne</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Carottes vichy Bio</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p><b>mardi 25 février 2025</b></p> <p><b>Menu issu de l'agriculture biologique &amp; végétarien</b></p> <p>Curry de légumes, pois chiches</p> <p>Coquillettes semi-complètes BIO</p> <p>Gouda à la coupe</p> <p>Clémentine</p>	<p><b>mercredi 26 février 2025</b></p> <p>Chou rouge &amp; dés de mimolette</p> <p>Rôti de bœuf jus aux oignons</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fromage nature &amp; sucre</p>	<p><b>jeudi 27 février 2025</b></p> <p>Velouté façon dubarry &amp; emmental râpé</p> <p>Sauté de porc HVE dijonnaise</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p><b>Moelleux poire &amp; pépites réalisée sur notre cuisine</b></p>	<p><b>vendredi 28 février 2025</b></p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Saint Moret</p> <p>Banane</p>

**Bon appétit !**

*NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.*