






















# Mois de Février 2025



## Lunel Agglo



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 3/2 au 7/2			Taboulé ( semoule  Merguez Purée de Chou Fleur Yaourt Nature Aromatisé Fruit		
du 10/2 au 14/2			<b>Mangeons BIO</b>  <i>Betterave Vinaigrette</i> <i>Emincé de Poulet Vallée d'Auge</i> <i>Blé Pilaf</i> <i>Petits Pois Lyonnaise</i> <i>Tomme</i> <i>Fruit</i>		
du 17/2 au 21/2	<b>LE JOUR DU</b>  Salade Choubidou Dahl de Lentilles Corail  Riz de Camargue   Mimolette Liégeois Chocolat	Crêpe au Fromage  Chipolatas* Chou Fleur Braisé Pommes Rissolées Yaourt Aromatisé Fruit  <i>*Bouchée de Blé</i>	Laitue Iceberg Brandade de Poisson ( <i>Plat Durable</i> )  Saint Nectaire  Tarte Normande aux Pommes	<b>Mangeons BIO</b>  <i>Céleri Râpé Mayonnaise</i> <i>Sauté de Bœuf Marengo</i> <i>Spaghettis</i> <i>Courgettes Ciboulette</i> <i>Vache qui Rit</i> <i>Compote de Pomme</i>	Salade Ecolière  Limande Meunière & Citron Haricots Verts Ail & Persil Blé  à la Tomate Fromage Frais Sucré Fruit
du 24/2 au 28/2	<b>Mangeons BIO</b>  <i>Potage de Légumes</i> <i>Boulettes de Bœuf Rougail</i> <i>Semoule</i> <i>Navets Braisés</i> <i>Yaourt Nature Sucré</i> <i>Fruit</i>	 Cœur de Scarole  Cube de Saumon Sce Sétoise Purée de Potiron  Tomme Noire Mousse au Chocolat	Lentilles Vinaigrette Gigot d'Agneau Dijonnaise Pâtes "Spirales"  Julienne de Légumes Fromage Frais aux Fruits Fruit	Carottes Râpées Omelette Epinards Béchamel Riz de Camargue Pilaf  Tomme Blanche Moelleux Coco Mandarine 	Salami* Nuggets de Volaille & Ketchup Petits Pois Paysanne Pomme de Terre Vapeur Petit Moulé aux Noix Fruit  <i>*Terrine de Saumon</i>
	 Origine France	 Agriculture Biologique	 Local	 Pêche Responsable	 Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière
	Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc				