



Le Controis
en Sologne
CANTINES • FEINGS
FOUGERES SUR BIEVRE
OUCHAMPS • THENAY


MENU DE FEVRIER 2025

FEINGS, FOUGERES SUR BIEVRE, OUCHAMPS, THENAY




REPAS A THÈME : LE TOUR DE NOS RÉGIONS : AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
C'EST LA CHANDELEUR



SPECIAL CANTINIÈRES

LUNDI 03 FEVRIER	MARDI 04 FEVRIER	JEUDI 06 FEVRIER	VENDREDI 07 FEVRIER
<p>Céleri BIO Rémoulade</p> <p>Pâtes Façon Carbonara Végétarienne</p> <p>Fromage Blanc Nature Sucré BIO</p> <p>Crêpe</p> 	<p>Œufs Durs Mayonnaise</p> <p>Saucisses</p> <p>Lentilles BIO</p> <p>Fromage Frais aux Fruits BIO</p> <p>Clémentine BIO</p>	<p>Salade Alsacienne (1)</p> <p>Bœuf</p> <p>Carottes BIO</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Liégeois au Chocolat</p>	<p>Soupe de Légumes BIO (féculent)</p> <p>Escalope de Dinde Normande CIRCUIT COURT</p> <p>Haricots Vert CE2</p> <p>Mini Cabrette BIO</p> <p>Compote de Pomme BIO</p>

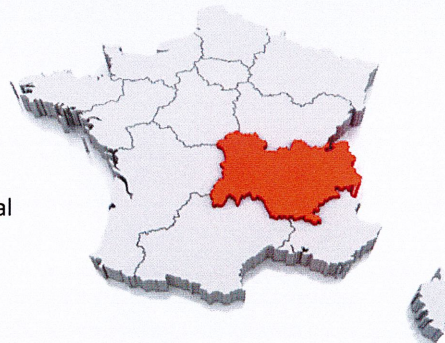
VACANCES D'HIVER

LUNDI 24 FEVRIER	MARDI 25 FEVRIER	JEUDI 27 FEVRIER	VENDREDI 28 FEVRIER
<p>Saucisson à l'Ail Fumé</p> <p>Boulettes de Bœuf à la Sauce Tomate</p> <p>Pomme de terres Rissolées</p> <p>Crème Vanille</p> <p>Poire BIO</p>	<p>Salade Lyonnaise (2)</p> <p>Truffade (3)</p> <p>Salade Verte BIO</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Tarte aux Myrtilles</p>   	<p>Macédoine de Légumes Mayonnaise</p> <p>Filet de Hoki PD Sauce Citronnée</p> <p>Riz BIO</p> <p>Kiri BIO</p> <p>Clémentine BIO</p>	<p>Carottes Râpées BIO Vinaigrette</p> <p>Filet de Poulet à la Crème CIRCUIT COURT</p> <p>Courgettes BIO</p> <p>Camenbert BIO</p> <p>Mélange de Fruits au Sirop BIO</p>

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons et stocks disponibles
Les menus peuvent contenir un ou plusieurs allergènes

L'équipe vous souhaite un très bon appétit.

- (1) Chou Blanc >50%, lardons fumés, féta, vinaigrette
 - (2) Laitue >50%, lardons fumés, œufs, croûtons, vinaigrette
 - (3) Pommes de terre, lardons fumé, crème fraîche, Cantal
- Images non contractuelles



L'alimentation distribuée aux enfants contient des produits BIO et labellisés afin de proposer des

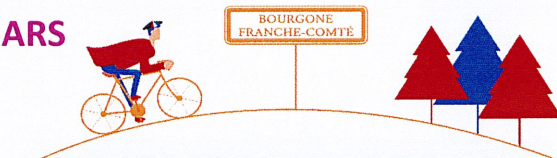
Les menus respectent les exigences nutritionnelles des enfants de maternelle et d'élémentaire pour favoriser les apports en fibres et en fer, ainsi que limiter la fréquence des plats trop gras et trop sucrés.

Un menu végétarien est proposé par semaine.



Le Controis
en Sologne
Controis • Feings
Pouffes sur Bièvre
Ouchamps • Thenay

REPAS A THÈME : LE TOUR DE NOS RÉGIONS : BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ
MARDI GRAS LE 04 MARS

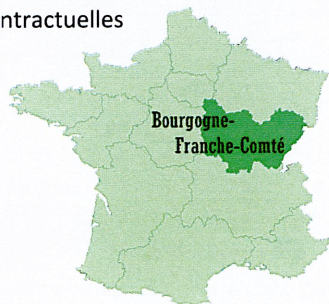


		SPECIAL CANTINIÈRES	
LUNDI 03 MARS	MARDI 04 MARS	JEUDI 06 MARS	VENDREDI 07 MARS
Duo Carotte / Céleri Vinaigrette Dos de Colin PD Sauce Citronnée Blé BIO Fromage Blanc BIO Banane	Crêpe au Fromage Omelette BIO Ratatouille BIO Donnuts ?	Betteraves Rouges Vinaigrette Sauté d'Agneau Flageolets CE2 Petits Suisses aux Fruits BIO Pomme BIO	Salade verte BIO Vinaigrette Rôti de Dinde CIRCUIT COURT Trio de Légumes BIO P'tit Louis Mousse au Chocolat
LUNDI 10 MARS	MARDI 11 MARS	JEUDI 13 MARS	VENDREDI 14 MARS
Chou Rouge Vinaigrette Bœuf Carottes BIO Carré Frais Compote de Pomme BIO	Soupe de Légumes (féculent) Filet de Hoki PD Brocolis BIO Camembert BIO Clémentine	Carottes Râpées BIO Vinaigrette Parmentier de Lentilles BIO, Carottes, Champignons Emmental BIO Flan Nappé Caramel	Quiche Lorraine Rôti de Porc Haricots Blancs CE2 Yaourt Nature Sucré BIO Kiwi BIO
LUNDI 17 MARS	MARDI 18 MARS	JEUDI 20 MARS	VENDREDI 21 MARS
Potage (sans féculent) Pastachou BIO Edam BIO Clémentine BIO	Duo de salades vertes Vinaigrette Sauté de Veau Riz BIO Mini Cabrette BIO Salade de Fruits au Sirop BIO	Jambon Persillé Bœuf Bourguignon Carottes BIO, Pommes de Terre BIO Comté BIO Compote Pomme/Cassis	Céleri Rémoulade BIO Œufs Durs BIO béchamel Epinards Hachés BIO Mini Babybel BIO Flan Pâtissier
LUNDI 24 MARS	MARDI 25 MARS	JEUDI 27 MARS	VENDREDI 28 MARS
Duo de Chou à l'emmental Chili Sin Carne Riz BIO Pomme BIO	Salade Verte BIO au Thon Vinaigrette Saucisses Fumées Lentilles BIO Fromage Blanc BIO Banane	Carottes râpées BIO Vinaigrette Sauté de bœuf Haricots beurre CE2 Edam BIO Mousse au Chocolat	Soupe de Légumes (féculent) Escalope de Dinde CIRCUIT COURT Trio de Légumes BIO Camembert BIO Salade de fruits au Sirop BIO

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons et stocks disponibles

Les menus peuvent contenir un ou plusieurs allergènes

Images non contractuelles



L'équipe vous souhaite un très bon appétit.

L'alimentation distribuée aux enfants contient des produits BIO et labellisés afin de proposer des menus respectant les exigences nutritionnelles des enfants de maternelle et d'élémentaire pour favoriser les apports en fibres et en fer, ainsi que limiter la fréquence des plats trop gras et trop sucrés.

Un menu végétarien est proposé par semaine.