

MONS EN PEVELE

Menus du 9 au 13 Février 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	REPAS VÉGÉTARIEN		ESPAGNE	
HARICOTS VERTS EN SALADE				CÉLERI RÉMOULADE
SAUTÉ DE PORC AU CURRY <u>SV</u> : FILET DE POISSON	HACHIS VÉGÉTARIEN	CARBONARA DE PORC <u>SV</u> : GALETTE VÉGÉTALE	PAELLA DE POULET <u>SV</u> : BOULETTES VÉGÉTALES	POISSON MEUNIÈRE
PETITS POIS CAROTTES POMMES DE TERRE	SALADE VERTE	PÂTES BIO	RIZ BIO	SALADE VERTE POMMES DE TERRE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT LOCAL	COMPOTE DE FRUITS	CUAJADA AU YAOURT	FRUIT DE SAISON

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN



LOCAL



MONS EN PEVELE

VACANCES SCOLAIRES du 16 au 20 Février 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

			NOUVEL AN CHINOIS	REPAS VÉGÉTARIEN
	SALADE AU SURIMI		NEMS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
RAVIOLIS SV : RAVIOLIS AUX LÉGUMES	SAUTÉ DE BOEUF SV: FILET DE POISSON	ASSIETTE DE CHARCUTERIE SV : BOULETTES VÉGÉTALES	PORC AU CARMEL SV : GALETTE VÉGÉTALE	OMELETTE
SALADE	PÂTES BIO	POMMES DE TERRE AU FROMAGE	RIZ BIO CANTONNAIS	PURÉE DE LÉGUMES
FROMAGE		FROMAGE		
SUISSE SUCRÉ	YAOURT AROMATISÉ BIO	COMPOTE DE FRUITS	TARTE NOIX DE COCO	FRUIT DE SAISON BIO

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN



LOCAL



MONS EN PEVELE

VACANCES SCOLAIRES du 23 au 27 Février 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		REPAS VÉGÉTARIEN		
SALADE DE COEUR DE BLÉ		SALADE CHINOISE		CÉLERI RÉMOULADE
SAUTÉ DE PORC AU PAPRIKA	COUSCOUS POULET MERGUEZ SV : BOULES VÉGÉTALES	BOLOGNAISE VÉGÉTALE	SAUCISSE SV : OMELETTE	WATERZOÏ DE POISSON MSC
CHOU FLEUR GRATINÉ POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO LEGUMES COUSCOUS	PÂTES BIO AU FROMAGE	FRITES SALADE VERTE	RIZ BIO JULIENNE DE LÉGUMES
	FROMAGE			
FRUIT DE SAISON BIO	FLAN VANILLE CAMEL	FRUIT DE SAISON	BROWNIES	SEMOULE AU LAIT

api

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BIO 

VÉGÉTARIEN

api
Vegetarien

LOCAL

api
PRODUIT LOCAL