

ATTENTION CES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI 31 JANVIER	LUNDI 07 FEVRIER	LUNDI 14 FEVRIER	LUNDI 21 FEVRIER
Pâté de Campagne Brochette de Dinde Tandoori Poêlée Méridionale Flan Chocolat Biscuit	Pizza au Fromage 1-7 Œufs Durs Bio 3 Épinards à la Crème 7 Fruit	Betteraves Bio 10-12 Hachis Parmentier Bio 1-7-12 Fromage Blanc 7 Biscuit 1-3-6-7-8	Macédoine Mayonnaise 3-10-12 Filet de Colin aux Agrumes 4 Carottes Bio 7 Fromage 7 Fruit
MARDI 01 FEVRIER	MARDI 08 FEVRIER	MARDI 15 FEVRIER	MARDI 22 FEVRIER
Céleri Rémoulade Sauté de Porc Forestier Haricots Blancs Fromage Compote Bio	Potage Saint Germain 7 Saucisse Bio Pommes Roosti 7 Fromage Blanc Bio indiv 7	Potage de Légumes 7-9 Boulettes Végé Sauce Tomate 1 Brocolis Bio Sautés 7 Fromage 7 Compote Bio	Salade de Haricots Verts Bio 10-12 Escalope de Dinde Marinée Paprika Purée de Pommes de Terre 1-7 Fromage 7 Fruit
MERCREDI 02 FEVRIER	MERCREDI 09 FEVRIER	MERCREDI 16 FEVRIER	MERCREDI 23 FEVRIER
Salade de Blé Bio du Meunier Nuggets de Poisson Gratin de Courgettes Bio Fruit	Endives Mimolette Croûtons 1-7-10-12 Rôti de Veau Jus aux Herbes Cordiale Tonic 7 Fruit	Salade Verte Emmental 7-10-12 Escalope de Porc Sauce Moutarde Pâtes Bio 1-7 Fruit	Crêpe au Fromage 1-3-7 Steak Haché Gratin de Choux-Fleurs 1-7 Fruit
JEUDI 03 FEVRIER	JEUDI 10 FEVRIER	JEUDI 17 FEVRIER	JEUDI 24 FEVRIER
Salade Verte Emmental Légumes Tomatés Riz Bio Fruit	Salade de Lentilles 10-12 Sauté de Dinde au Curry Haricots Verts Bio 7 Yaourt Sucré 7	Salade de Riz Bio 7-10-12 Poisson Meunière 1-4-7 Ratatouille Tarte Citron Meringuée 1-3-7	Salade Verte Emmental Blanquette de Veau 1-7-9 Pâtes Bio 1-7 Petits Suisses aux Fruits 7
VENDREDI 04 FEVRIER	VENDREDI 11 FEVRIER	VENDREDI 18 FEVRIER	VENDREDI 25 FEVRIER
Potage Brocolis Cuisse de Poulet Estragon Pommes Campagnardes Yaourt Framboise Bio	Carottes Rapées 10-12 Brandade de Poissons 1-2-4-7 Fromage 7 Compote Bio	Carottes Rapées Sandwich Cowboy Chips Yaourt à Boire	Salade Coleslaw 3-9-10 Couscous 1-6-9-10 Fromage 7 Compote Bio

ALLERGENES : Seuls, les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances sont identifiés

- 1- Céréales contenant du gluten
- 2- Crustacés et produits base crustacés
- 3- Œufs et produits, base oeuf
- 4- Poissons et produits, base poisson
- 5- Arachides et produits, base arachide
- 6- Soja et produits, base soja
- 7- Lait et produits, base lait
- 8- Fruits à coque
- 9- Céleri et produits, base céleri
- 10- Moutarde et produits, base moutarde
- 11- Graines de sésame
- 12- Anhydride sulfureux et sulfides
- 13- Lupin et produits, base lupin
- 14- Mollusques et produits, base mollusque
- (1) pain bio - (1) pain issu de la filière traditionnelle



Information consommateur : règlement UE n° 1169/2011

Les allergènes cités sur les menus sont identifiés au moment de leur impression papier. Ces premières informations susceptibles d'évolutions ne sauraient en aucun cas servir de base de références pour une gestion des allergies.

Menus sous réserve de modifications pour des impératifs techniques.