

Menus du 03 février au 20 février 2025

	Du 03 au 07	qualité	Du 10 au 14	qualité	Du 17 au 21	qualité	VACANCES D'HIVER
LUNDI	Chou-fleur vinaigrette Tortelloni tricolores aux 3 fromages/sauce pesto Fromage Poire	☺	Carottes râpés Croque Monsieur Salade verte Fromage Compote	☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺ bio	Brocoli Filet de poulet crème champignons Blé Fromage Fruits frais	bio ☺ ☺ bio ☺	
MARDI	Vermicelle à la tomate Steak Champignons de Paris Petit Suisse Pêche au sirop	☺ ☺	Céleri rémoulade Poisson meunière Haricots verts Riz au lait	☺ ☺ ☺ ☺ bio	Haricots verts vinaigrette Boulettes d'agneau sauce tomate Semoule Yaourt Pomme	bio ☺ ☺ bio bio	
JEUDI	Saucisson sec et ail Crousti pané colin Ratatouille Fromage Orange	bio	Betterave rouge Steak Pommes noisettes Fromage Pomme	bio ☺ ☺ ☺ ☺	Carottes/céleri Rôti de dinde Lentilles Fromage Compote de pomme	☺ ☺ ☺ ☺ ☺	
VENDREDI	Salade verte Pâte bolognaise Fromage Compote	bio ☺	Chou rouge Croq légumes Julienne de légumes Fromage Chou au chocolat	☺ ☺	Macédoine Œuf ratatouille Riz Fromage	☺ ☺	

Retrouver ici les allergènes présents dans certains repas :

1- Lait ; 2- Gluten ; 3- Œufs ; 4- poisson ; 5- Sulfites ; 6- fruits à coque ; 7- crustacé ; 8- Mollusque ; 9- Céleri ; 10- Soja ; 11- Arachide ; 12- Moutarde ; 13- Sésame ; 14- Lupin

ORIGINE DES PRODUITS: FRAIS - FAIT MAISON - BIO - LABEL ROUGE - MSC - SURGELÉ



Féculent et légumineuses

Fruit et légumes frais

Légumes et fruits cuits

Viande, poisson et œuf

Produits laitiers/Fromage

*Sous réserve de disponibilité des produits