

Lundi 17 février



Chou rouge vinaigrette (5-10)

local

Saucisse de porc



Purée pois cassés (7)



Yaourt mixé fruits (7)

Mardi 18 février



Salade verte vinaigrette (5-10)

Aiguillettes poisson pané multigrains (1-3-4-7-14)

Petits pois carottes

Fromage (7)



Compote de pomme



Mercredi 19 février

Pique-nique au centre

Jeudi 20 février



Salade arlequin (1-4-5-7-10)



Poulets rôtis local



Haricots verts

Crème praliné (1-7-8)

Vendredi 21 février



Carottes râpées vinaigrette (5-10)



Pâtes



Sauce tomate (1)

Yaourt chocolat (7)



Agriculture Biologique

Menu Végétarien

Fait maison

Origine FRANCE

Producteur local

Haute valeur Environnemental

Label Rouge

Appellation d'origine Protégé

Bon & Engagé



Liste des aliments qui peuvent contenir des allergènes ou des traces



Gluten

1



Crustacés

2



Œufs

3



Poissons

4



Arachides

5



Soja

6



Lait

7



Fruits à coque

8



Célééri

9



Moutarde

10



Sésame

11



Sulfites

12



Lupins

13



Mollusques

14

Les menus sont susceptibles de changer suivant les difficultés d'approvisionnement