

MENU DU 5 AU 9 février 2024



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLERI






10. CACAHUËTES



11. SOJA






12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Oiseaux sans tête Chou-fleur sauce blanche Lait bio P de terre	végétarien galette de patate douce poireaux et feta scarole vinaigrette	Filet de colin Purée de cerfeuil	Cuisine du monde Italie Pâte Bolognaise (allégé en viande) Emmenthal râpé
Allergène(s)	1-8	8	6-8	1-
Note spéciale				
Dessert	poire	cookie	babybel	pudding vanille <i>lait bio</i>
Allergène(s)		1-5-8	8	8
Note spéciale				

ATTENTION: les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

MENU DU 12 AU 16 février 2024








	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Roulade de poulet Compote de pommes P de terre	<u>végétarien</u> omelette purée de chou Bruxelles	Watterzooi de poisson Carotte céleri poireaux Légumes frais Parfumé au curry riz	<u>Cuisine du monde</u> <u>Maroc</u> Couscous aux légumes Légumes frais
Allergène(s)		5-8	6-9-1	1-9
Note spéciale		 		 
Dessert	Pomme	Fromage blanc sucré	Riz au lait	Orange
Allergène(s)		8	8	
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

MENU DU 19 Au 23 février 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Boulette sauce tomate ebly	<u>Végétarien</u> Gratin de p de terre et légumes oublier Parfumé au chou vert Lait bio fromage	Hachis Parmentier de la mer (poisson blanc Purée épinard)	<u>Cuisine du monde</u> <u>Espagne</u> Paëlla Noix de poulet
Allergène(s)	1-9	8	6-8	
Note spéciale				
Dessert	poire	Yaourt à boire goût abricot	Banane	Pudding chocolat Lait bio
Allergène(s)		8		8
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson.

MENU DU 25 AU 1^{er} mars 2024



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLERI






10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat		<u>Végétarien</u>		<u>Cuisine du monde</u>
Allergène(s)				
Note spéciale		 	1^{er} semaine de congé de printemps	
Dessert				
Allergène(s)				
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

MENU DU au



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLÉRI







10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

Plat				
Allergène(s)				
Note spéciale		 		
Dessert				
Allergène(s)				
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson