

MENU

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

Liste des
allergènes:

1:Céréales, 2 Crustacés, 3 Oeufs, 4 Poissons, 5 Arachides, 6 Soja, 7 Lait, 8 Fruits à coques, 9 Céleri, 10 Moutarde, 11 Graines de sésame, Anhydride sulfureux, 13 Lupin, 14 Mollusques

12

**semaine du
10 au 14
février
2025**

salade verte (10)
ou chou blanc vinaigrette (10)
blanquette de veau (1,7)
ou bourguignon de bœuf (1,12)
coquillettes (1)
p.suisse (7)
pomme ou fruit

concombres au yaourt (7)
ou salade d'endives (7,10)
galette de céréales (1,3,7,8)
curry de lentilles corail
ou poêlée de riz grillés aux
pois-chiches (1)
emmental (7)
yaourt aux fruits (7)
ou fruit

salade mixte (7)
émincé de porc aux
f-herbes (1)
courge butternut
rotie
tartare (7)
beignet au chocolat
(1,3,6,7,8)

salade de crozet (1,7,10)
ou duo de lentilles au
saumon fumé (4,10)
brochette de volaille
ou colombo de poulet (1)
beignets de brocolis (1)
cantal (7)
kiwi ou fruit

friand au fromage (1,3,6,7,8)
ou croque monsieur (1,7)
filet de saumon grillé sce
corail (4)
ou filet de poisson au pain
d'épices (1,4,7)
carottes persillées
kiri (7)
mandarine ou fruit

**semaine du
17 au 21
février 2025**

œufs mimosas (3)
raviolis végétal (1,3,4,6,7,9)
petit filou aux fruits (7)
ananas

endives aux noix (7,8,10)
escalope de poulet pané (1,3)
épinards à la crème (7)
leerdammer (7)
fondant haricolas (3)

soupe de légumes
gigot d'agneau ail et
thym
crèmeux de polenta
au parmesan (1,7)
camembert (7)
clémentine

carottes rapées (10,11)
hachis parmentier (7)
edam (7)
f.blanc aux marrons (7,8)

salade de pâtes (1,7,10)
filet de poisson aux
amandes (4,8)
fondue de poireaux (7)
yaourt (7)
banane

légende: bio, bio et local, local, label

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des approvisionnements

Le double choix est soumis à l'ordre de passage des élèves. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire il ne peut pas y avoir le choix jusqu'à la fin du service