



LIEUX DE RESTAURATION



Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 3 AU 7 FEVRIER

	LUNDI 3 FEVRIER	MARDI 4 FEVRIER	MERCREDI 5 FEVRIER	JEUDI 6 FEVRIER	VENDREDI 7 FEVRIER
ENTRÉE	FRIAND	POMMES DE TERRE VINAIGRETTE	TABOULÉ	BETTERAVES AU THON	TOMATES
PLAT	JAMBON DE DINDE	FILET DE COLIN	CROQUE AU SAUMON	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE VANILLE	ŒUFS DURS
	HARICOTS BEURRE	GARNITURE 4 LÉGUMES	SALADE ICEBERG	RÖSTI DE LÉGUMES	CHOU FLEUR BÉCHAMEL
DESSERT	CRÊPE	BRIE	YAOURT SUCRÉ	KIRI	CLÉMENTINE
		FLAN		QUATRE-QUARTS	
GOÛTER			BANANE/ BISCUIT SIROP À L'EAU		
	1 3 4 5 7	1 2 3 4 7 10 12 14	1 3 4 7 10 12	1 3 4 5 7 8 9 12	1 3 7

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES





LIEUX DE RESTAURATION



Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 24 AU 28 FEVRIER

	LUNDI 24 FEVRIER	MARDI 25 FEVRIER	MERCREDI 26 FEVRIER	JEUDI 27 FEVRIER	VENDREDI 28 FEVRIER
ENTRÉE	QUICHE	MACÉDOINE AU SURIMI	SALADE PASTA	ENDIVES	MUSEAU
PLAT	RÔTI DE PORC / KETCHUP	CARBONADE	POISSONNETTE	ÉBLY	JAMBON
	Frites/ Pommes Duchesse	HARICOTS VERTS	RIZ CRÉMEUX	LÉGUMES	COQUILLETES
DESSERT	BANANE	GÂTEAU À L'ORANGE	VACHE QUI RIT	EMMENTAL	YAOURT VANILLE
			POMME	GÂTEAU À LA PISTACHE	
GOÛTER			PAIN BEURRE CONFITURE/ BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS		
	1 3 4 7	1 2 3 4 7 8 10 12 14	1 3 4 6 7 10	1 3 5 7 10 12	1 3 7 10 12

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES

- GLUTEN**
1
- CRUSTACÉS**
2
- OEUFS**
3
- POISSONS**
4
- ARACHIDES**
5
- SOJA**
6
- LAIT**
7
- FRUITS À COQUES**
8
- CÉLÉRI**
9
- MOUTARDE**
10
- SÉSAME**
11
- SULFITES**
12
- LUPINS**
13
- MOLLUSQUES**
14