
















LUNDI 17/02

- Salade de carottes rapées    
- Sauté de porc à la moutarde    
- Gratin de butternut    
- Cantadou 
- Fruits de saison  





MARDI 18/02

- Betterave vinaigrette    
- Tartiflette    
- Tommette de yenne 
- Tarte aux myrtilles

MERCREDI 19/02

- Crepe fromage 
- Rôti de boeuf
- Gratin de brocolis 
- Edam 
- Fruits de saison  

JEUDI 20/02

- Potage de légumes  
- Filet de poisson meunière    
- Quinoa  
- Yaourt aux fruits  
- Flamby 

VENDREDI 21/02





Menu Végétarien

- Salade de pâtes   
- Steak du fromager
- Poelée de légumes 
- Brie 
- Fruits de saison  

-  Menu conseillé
-  Bio
-  Local
-  Végétarien
-  Fait Maison
-  Aide UE à destination des écoles

-  Arachides
-  Crustacés
-  Poissons
-  Oeufs
-  Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

-  Soja
-  Lait
-  Mollusques
-  Anhydrides sulfureux et sulfites
-  Fruits à coques
(amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

-  Moutarde
-  Graines de sésame
-  Lupin
-  Céleri

LOCHIS Stéphanie
Principale

MOSCONE Gina
Gestionnaire

