



Menus du 5 au 23 Février 2018



| | | | | |
|---|--|--|--|---|
| <p>Lundi 5 Rillette de Thon Calamar à la romaine Gratin de choux fleur (*) Fromage Compote</p> | <p>Mardi 6 Macédoine de légumes Échine de porc à la provençale (2*) Semoule Fromage Fromage Blanc et son coulis de fruits rouge</p> | | <p>Jeudi 8 Pizza (3*) Boulettes de bœuf (3) Flageolets Fromage Fruits</p> | <p>Vendredi 9 Pommes de terre cervelas (1*) Émincé de dinde à la crème (3*) Haricots verts Fromage Liégeois Vanille/Chocolat</p> |
| <p>Lundi 12 Carottes râpées (1*) Spaghettis Bolognaise (3) Fromage Crème à la Vanille</p> | <p>Mardi 13 Salade composée (1*) Sauté de porc (2*) Riz Fromage Beignet au chocolat</p> | | <p>Jeudi 15 Friand Saucisse de Frankfort Petits pois Petit Suisse Fruit</p> | <p>Vendredi 16 Saucisson à l'ail Poisson du Port (6) Ratatouille Fromage Petit suisse aux fruits</p> |
| <p>Lundi 19 Betteraves (*) Jambon (2) Purée de légumes Fromage Mousse au chocolat</p> | <p>Mardi 20 Potage vermicelle Poisson Meunière Carottes Vichy (1*) Fromage Tarte aux poires</p> | | <p>Jeudi 22 Salade (1*) Tartiflette (*) Fromage Blanc Fruits</p> | <p>Vendredi 23 Maquereaux à la Tomate Crispy de Poulet (3) Haricots beurre Fromage Yaourt sucré</p> |

Les plats proposés au restaurant scolaire peuvent contenir certains risques allergènes comme : œufs, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, graines de sésame, soja, anhydride et sulfites (> 10mg/kg), fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin.

Merci

*** : Fait maison**

1 : Produits locaux (-80 km)

2 : Viande française fraîche

3 : Viande française surgelée

4 : Produit élaboré en France

5 : Produit élaboré en UE

6 : Poisson frais côtes françaises

7 : BIO