

MENUS FÉVRIER 2017



MERCREDI 1er

Pâté de campagne 1.7.10.12
Filet de hoki-Citron & herbes 4
Poêlée ratatouille PdT 7
Emmental 7
Poire

JEUDI 2

Potage légumes 7.9
saucisse de Francfort
Lentilles vertes BIO 5
Fromage blanc aromatisé 7

VENDREDI 3

Carottes râpées 10.12
Sandwich cow-boy 1.7.11
Chips
Yaourt à boire 7

LUNDI 20

Potage cultivateur 7.9
Omelette BIO 3.7
Petits-pois 7
Yaourt au sucre 7
Biscuit palmier 1

MARDI 21

Salade PdT 3. 10.12
Rôti de porc
Carottes sautées 7
Gouda 7
Compote

MERCREDI 22

Salade verte-Thon-Maïs 4.10.12
Raviolis au fromage 1.3.7.9
Entremet au chocolat 7
Clémentine

JEUDI 23

Taboulé 1
Dos de cabillaud rôti-Citron 4.7
Epinards crème-PdT 7
Petit suisse 7
Banane BIO

VENDREDI 24

Friand au fromage 1.3.7
Boulettes de boeuf 1.6
Haricots beurre 7
Eclair chocolat 1.3.6.7
(Gâteau Anniversaire)

VACANCES SCOLAIRES

Début vacances : **SAMEDI 4 FEVRIER**
Reprise des cours : **LUNDI 20 FEVRIER au matin**

LUNDI 27

Crème de potiron 7
Sauté de dinde-sauce 1.7.9
Semoule 1.7
Flamby 7

MARDI 28

Betteraves-Fêta 7
Rôti de boeuf
Poêlée de légumes 7
Crêpes 1.7
(Mardi Gras)



INFO CONSOMMATEUR / RÈGLEMENT UE N°1169-2011

Les allergènes cités sur les menus sont identifiés au moment de leur impression papier.

Ces premières informations susceptibles d'évolution ne sauraient en aucun cas, servir de base de référence pour une gestion des allergies.

Seuls, les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances sont identifiés.

En cas de doute et pour toute demande d'information
Service Restauration :
05 61 39 54 11

ALLERGENES

1. Céréales contenant du gluten
2. Crustacés et produits base crustacés
3. Oeufs et produits, base oeuf
4. Poissons et produits, base poisson
5. Arachides et produits, base arachide
6. Soja et produits, base soja
7. Lait et produits, base lait
8. Fruits à coque
9. Céleri et produits, base céleri
10. Moutarde et produits, base moutarde
11. Graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfides
13. Lupin et produits, base lupin
14. Mollusques et produits, base mollusque

- 1- Pain BIO issu de la filière traditionnelle
- 2- Pain BIO