





















SEMAINE DU 12 AU 16 FEVRIER 2024	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 12 FEVRIER 2024	Céleri rave mayonnaise Poisson blanc Choux fleurs Port Salut Gâteau au chocolat				
MARDI 13 FEVRIER 2024	Potage Sauté de porc Petits pois Yaourt nature sucré Kiwi				
MERCREDI 14 FEVRIER 2024	Endive en salade Pilons de poulets Poêlées de légumes Bleu Crumble pommes				
JEUDI 15 FEVRIER 2024	Quiche tomates pelées Bœuf bourguignon Carottes Edam Pomme				
VENDREDI 16 FEVRIER 2024	Mâche Escalopes de volaille à la crème Pomme de terre vapeur Fromage blanc vanille Cocktail de fruits au sirop				

Susceptible de modifications

* Viande bovine française

Allergènes : 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Poissons 5- Soja 6- Lait 7- Fruits à coques 8- Céleri 9- Moutarde 10-Graines de sésame 11- Anhydride sulfureux 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques

Respect de la qualité nutritionnelle et l'équilibre alimentaire des repas servis en restaurants scolaires, conformément aux décrets