

FEVRIER 2020

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>3</p> <p>Crêpe emmental Pilon de poulet au four Riz au beurre Clémentine</p> <p><i>Présence d allergènes Sulfites,arachide,œuf</i></p>	<p>4</p> <p>Taboulé Sauté de veau Haricots verts Gouda Kiwi</p> <p><i>Présence d allergènes sulfites</i></p>	<p>6</p> <p>REPAS VEGETARIEN Carottes râpées Nuggets de blé Purée de pommes de terre Emmental Pomme</p> <p><i>Présence d allergènes moutarde, œuf,arachide</i></p>	<p>7</p> <p>Batavia à l ail Dos de colin vapeur Petits pois et carottes Camembert Gaufre au sucre</p> <p><i>Présence d allergènes poisson,moutarde,soja,fruits à coques</i></p>
<p>10</p> <p>Salade de chicons à la mimolette Chipolatas Lentilles Yaourt mixé</p> <p><i>Présence d allergènes sulfites,moutarde</i></p>	<p>11</p> <p>REPAS VEGETARIEN Cèleri remoulade Omelette nature Jardinière de légumes Yaourt nature Orange</p> <p><i>Présence d allergènes sulfites, arachide</i></p>	<p>13</p> <p>Rosette / Cornichons Boulettes de bœuf sauce tomate Coquillettes rondelé Glace</p> <p><i>Présence d allergènes sulfites</i></p>	<p>14</p> <p>Radis / beurre Colin fish Pommes de terre vapeur Mousse au chocolat</p> <p><i>Présence d allergènes sulfites,poisson,arachide</i></p>
<p>VACANCES D HIVER DU 17 FEVRIER AU 29 FEVRIER 2020</p>			

FARRUGIA Serge : Nutritionniste et Diététicien en collaboration avec Mme Neyron-Jouveaux Corinne

SOUS RESERVE DE CHANGEMENT EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS ET DISPONIBILITE DE LA SAISON

Certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits de saison

Pain présent à tous les repas : allergène le gluten

Produit laitier à tous les repas : allergène le lait