

MENUS du mois de FEVRIER 2018

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI 29 JANVIER	LUNDI 05 FEVRIER	LUNDI 12 FEVRIER	LUNDI 19 FEVRIER	LUNDI 26 FEVRIER
	Potage de potiron 7 Sauté de porc au curry 1-12 Semoule 1-7 Yaourt aux fruits 7	Betteraves / emmental 10-12-7 Saucisse de Toulouse Carottes au miel 7 Tarte aux pommes 1-3-7 (Gâteau anniversaire)		
MARDI 30 JANVIER	MARDI 06 FEVRIER	MARDI 13 FEVRIER (menu BIO)	MARDI 20 FEVRIER	MARDI 27 FEVRIER
	Céleri rémoulade 3-9-10-12 Poisson Meunière / citron 1-4-7 Printanière de légumes 7 Ile flottante à la meringue 7	*Salade d'ebly / jambon / poivron 10-12-1 Omelette 3-7 Purée de brocolis 7-12 Yaourt 7		
MERCREDI 31 JANVIER	MERCREDI 07 FEVRIER	MERCREDI 14 FEVRIER	MERCREDI 21 FEVRIER	MERCREDI 28 FEVRIER
	Salade d'endives / dés emmental 10-12-7 Hachi Parmentier 1-7-12 Mousse au chocolat 7 Clémentine	Potage St Germain 7 Rôti de veau Poêlée de légumes 7 Fromage blanc aromatisé 7		
JEUDI 01 FEVRIER	JEUDI 08 FEVRIER (Menu sans viande)	JEUDI 15 FEVRIER (nouvel an Chinois)	JEUDI 22 FEVRIER	JEUDI 01 MARS
Crème Dubarry 7 Rôti de dinde au jus 1-6-12 Gratin Dauphinois 3-7 Fromage blanc aromatisé 7	Taboulé 1 Galette ou pané cuit + sauce tomate Haricots verts 7 Mimolette 7 Pomme	Nem's + sauce 1-6 Filet de poisson sauce Thaï 1-4-6-7 Poêlée Wok + riz 7 Ananas en barre		
VENDREDI 02 FEVRIER (Chandeleur)	VENDREDI 09 FEVRIER	VENDREDI 16 FEVRIER	VENDREDI 23 FEVRIER	VENDREDI 02 MARS
Tomates / emmental 7-10-12 Gigot d'agneau au jus Lentilles vertes 5 Crêpe au Nutella 1-3-7-8 	Salade verte au surimi 3-4-6-10-12 Sauté de volaille à la moutarde 1-7-10-12 Spaghettis 1-7 camembert 7 kiwi	*Salade Coleslaw 3-6-7-10-12 Sandwich Cow Boy 1-7-11 Chips Clémentines		

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

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

(1) pain bio - (1) pain issu de la filière traditionnelle



Information 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'évolutions ne sauraient en aucun cas servir de base de références pour une gestion des allergies.

Menu sous réserve de modifications pour des impératifs techniques.

* Salade Coleslaw : Chou blanc / carottes / mayonnaise

* Salade Ebly : Ebly / olives / tomates / poivrons /echalotes