

AU MENU DE CETTE SEMAINE DU 03 FÉVRIER AU 07 FÉVRIER 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée					
	Radis/beurre 6	Salade verte Vinaigrette 11/14	Taboulé	Salade de tomates vinaigrette 11/14	Pique-Nique
Plat					
	Rougail saucisse Riz	Lasagne de légumes 6 4	Omelette nature 8 Epinard à la crème 6	Poisson sauce estragon Pommes de terre vapeur	Sandwich baguette au rôti de dinde mayo crudités/ Chips 4 6
Produit laitier					
	Fromage blanc 6	Fromage 6	*****	*****	*****
Dessert					
	Fruit de saison	Compote	Melon	Yaourt au lait entier framboise/abricots 6	Yaourt à boire 6 Biscuit 4 TP 6

Les menus présentés sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté : livraisons, ruptures de stocks, etc...
Nos menus sont conçus en collaboration avec une diététicienne diplômée d'Etat.

Légende des labels et mentions

Agriculture biologique

Label rouge

Viande d'origine France

Produits frais

Pêche durable

Fait maison

Appellation d'Origine Contrôlée

Appellation d'Origine

Aide UE à destination des écoles

Certification Environnementale Niveau 2

Légende des allergènes

1. Arachide, 2. Céleri, 3. Crustacés, 4. Céréales contenant du Gluten, 5. Fruits à coque, 6. Lait, 7. Lupin, 8. OEuf, 9. Poisson, 10. Mollusques, 11. Moutarde, 12. Sésame, 13. Soja, 14. Sulfites.

