


FEBRUARY

M E N U



Merci de nous signaler si vous avez une allergie à un de ces éléments qui est peut être utilisé dans les plats proposés :
Gluten, fruits à coques, arachides, mollusques, moutarde, laitage, soja, crustacés, céleri, lupin, œuf, sésame, poissons, sulfites

<p>Lundi 10/02</p>	<p>Salade Coleslaw Dos de colin sauce citron Blé Emmental Abricots au sirop</p> <p><u>MENU ELEVES AU PLATEAU:</u> Salade Coleslaw Pamplemousse Dos de colin sauce citron Blé Emmental Tomme de vache Abricots au sirop Cocktail de fruits</p>
<p>Mardi 11/02</p> 	<p>Potage de légumes Cuisse de poulet rôtie Frites Entremet vanille Corbeille de fruits de saison</p> <p><u>MENU ELEVES AU PLATEAU:</u> Potage de légumes Macédoine de légumes Cuisse de poulet rôtie Frites Entremet vanille Fromage blanc aux spéculoos Corbeille de fruits de saison</p>
<p>Jeudi 13/02</p>	<p>Pizza aux trois fromages Omelette nature Epinards à la crème Rondelé Bouillie bretonne</p> <p><u>MENU ELEVES AU PLATEAU:</u> Pizza aux trois fromages Feuilleté au fromage Omelette nature Epinards à la crème Rondelé Brie bio Bouillie bretonne Riz au lait</p>
<p>Vendredi 14/02</p>	<p>Salade de pâtes bio jambon emmental Sauté d'agneau Petits pois pommes de terre St nectaire Corbeille de fruits de saison</p> <p><u>MENU ELEVES AU PLATEAU:</u> Salade de pâtes bio jambon emmental Salade de pommes de terre cervelas Sauté d'agneau Petits pois pommes de terre St nectaire Tomme des Pyrénées Corbeille de fruits de saison</p>

 Pâtisserie ou plats complet fait maison

 Produit label

 Bio

 Produit local

  Produit 100% Végétarien

Nous nous réservons le droit de modifier ce menu pour des raisons non prévisibles (effectifs réduits, grèves, absence de personnel, livraison...)