

SEMAINE DU 19 Au 23 Février 2024

Le Chef vous propose ...

<p style="text-align: center;"><u>MIDI</u></p> <p>Tomate vinaigrette (9)</p> <p><u>LUNDI</u> 19-févr</p> <p>Poisson meunière (11)</p> <p>Chou fleur (6)</p> <p>Samos (6)</p> <p>Pamplemousse</p>	<p style="text-align: center;"><u>MIDI</u></p> <p>Poireaux mimosa (9/10/14)</p> <p><u>MARDI</u> 20-févr</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Brie (6)</p> <p>Yaourt BIO</p>
<p style="text-align: center;"><u>MIDI</u></p> <p>Concombre à la crème (6)</p> <p><u>JEUDI</u> 22-févr</p> <p>Steak haché</p> <p>Frites</p> <p>Rondelé aux noix (6)</p> <p>Millefeuille (5/6/10)</p>	<p style="text-align: center;"><u>MIDI</u></p> <p>Céleri rémoulade (2/9)</p> <p><u>VENDREDI</u> 23/02</p> <p>Lasagne provençale (5/6)</p> <p>Munster (6)</p> <p>Fromage blanc aux fruits (6)</p> <p>Menu végétarien</p>
<p style="text-align: center;"><u>MIDI</u></p> <p><u>LUNDI</u></p> <p>VACANCES SCOLAIRES</p>	<p style="text-align: center;"><u>MIDI</u></p> <p><u>MARDI</u></p> <p>VACANCES SCOLAIRES</p>
<p style="text-align: center;"><u>MIDI</u></p> <p><u>JEUDI</u></p> <p>VACANCES SCOLAIRES</p>	<p style="text-align: center;"><u>MIDI</u></p> <p><u>VENDREDI</u></p> <p>VACANCES SCOLAIRES</p>

Les allergènes majeurs sont déterminésen fonction des fiches techniques fournisseurs

* : Plat à base de porc

(FM) : Fait maison

1) Arachide	8) Mollusque
2) Céleri	9) Moutarde
3) Crustacé	10) Œufs
4) Fruits à coques	11) Poisson
5) Gluten	12) Sésame
6) Lait	13) Soja
7) Lupin	14) Sulfite