



## MENU DE LA SEMAINE

DU 06 AU 10 FEVRIER 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
MACÉDOINE DE LÉGUMES 11 12 3	SALAMI 5	SALADE 11 12	TOMATES 11 12
POITRINE DE VEAU FARCIE	CUISSE DE POULET	HACHIS PARMENTIER	FILET DE POISSON AU CHEDDAR
FLAGEOLETS	CHOU FLEUR		POÊLÉE DE CHAMPIGNONS
FROMAGE 1	FROMAGE 1	FROMAGE 1	FROMAGE 1
FLAN AU CHOCOLAT	FRUIT	PANA COTA	YAHOURT

Liste des 14 allergènes: règlement européen INCO n°1169/2011

1.Lait/ 2.Gluten / 3. Œuf / 4. Poissons / 5. Sulfites / 6. Fruits à coques / 7. Crustacés / 8. Mollusques / 9. Cèleri / 10. Soja / 11. Arachides / 12. Moutarde / 13. Sésame / 14. Lupin



# MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 13 AU 17 FEVRIER 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
COLESLAW 3 11 12	CHARCUTERIE 5	SALADE AU BLEU 11 12 1	TABOULET
ROTI DE VEAU 11	SAUCISSE 11	EPAULE D AGNEAU 11	NUGGETS DE POISSON
PETITS POIS 11	LENTILLES 11	HARICOTS BLANCS 11	RIZ CONGOLAIS
FROMAGE 1	FROMAGE 1	FROMAGE 1	FROMAGE 1
FRUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT	CREME 1	COMPOTE

## Liste des 14 allergènes: règlement européen INCO n°1169/2011

1. Lait / 2. Gluten / 3. Œuf / 4. Poissons / 5. Sulfites / 6. Fruits à coques / 7. Crustacés / 8. Mollusques / 9. Cèleri / 10. Soja / 11. Arachides / 12. Moutarde / 13. Sésame / 14. Lupin

Ces menus pourront subir certaines modifications en cas de problème d'approvisionnement ou de problèmes lors de leur réalisation.



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits issus de la région

VIANDES ORIGINE France