













# RESTAURATION SCOLAIRE MENU FEVRIER


LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
Carottes râpées Raviolis au fromage Crêpe au chocolat 	<b>Repas chinois</b> Choux chinois vinaigrette  Nems Riz cantonnais Litchi	<b>PIQUE NIQUE</b>	Fenouil thon Daube de bœuf  Pommes de terre vapeur Yaourt nature 	Salade de riz Brochette de poisson Epinards sautés Fromage Fruit 
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Radis beurre Escalope de veau Pommes noisette Yaourt aromatisé	Salade verte  Chipolatas Petits pois  Fromage  Fruit 	Endives croûtons Jambon Gratin dauphinois Fromage blanc 	Friand au fromage Escalope de poulet Poêlée de légumes Fromage Fruit 	Repas de la mer  Pamplemousse Surimi sauce cocktail Spaghettis aux fruits de mer Liégeois Bi Fruits

Vacances d'hiver : du vendredi 8 février au soir au dimanche 24 février.

Reprise des cours lundi 25 février.

Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Ces menus sont susceptibles de contenir certains allergènes : Céréales contenant du [gluten](#): Crustacés. Oeufs: Poisson: [Arachide](#): Lait et protéine de lait : [Soja](#) : Fruits à coque : Céleri : Moutarde : Graines de sésames : le lupin et les mollusques

 Produits issus de l'agriculture biologique