















RESTAURATION SCOLAIRE MENU FEVRIER 2020



Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Pâté cornichons Rôti de dinde Carottes vichy Crêpe chocolat  	Quiche Paupiettes de veau Poêlée de légumes Fromage Compote 	Salade verte  Nuggets de poisson Petits pois Fromage Fruit	Endives au bleu Daube Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé 	Lentilles vinaigrette Omelette Epinards sautés Fromage  Poire
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Carottes râpées  Jambon Pâtes au gruyère  Orange	Poireaux vinaigrette Brochette de dinde Purée aux deux pommes de terre  Crème caramel 	Œufs mayonnaise  Steak haché Frites Haricots verts Fromage  Fruit	Salade verte croûtons Risotto végétal Fromage blanc  Biscuit	 Salade Coleslaw Fish'n Chips Petits Pois Crème anglaise Cookie

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

