
















MENU n° 19 du 05 au 09 février 2024

Nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans les menus : gluten, œufs, arachide, fruits à coque, graines de sésame, crustacés...etc

<u>Lundi 05 février</u>	<u>Mardi 06 février</u>	<u>Jeudi 08 février</u> <u>MENU VEGETARIEN</u>	<u>Vendredi 09 février</u>
<p>ou</p> <p>Quiche lorraine Feuilleté au fromage</p> <hr/> <p> Blanquette de veau Pâtes Carottes persillées</p> <hr/> <p>Fromage à la coupe</p> <p> </p> <hr/> <p>Fruits</p> <p></p>	<p> Salade verte dés de mimolette et noix Salade de choux</p> <p>ou</p> <p>Dos de colin sauce au citron Blé Poireaux à la crème</p> <hr/> <p>Fromage portion</p> <p></p> <hr/> <p> Compote de pommes ou Ananas au sirop et caramel</p>	<p> Radis</p> <p>ou Salade verte composée</p> <hr/> <p>Gratin de pommes de terre Pois chiches persillés Gratin de patates douces</p> <p></p> <hr/> <p>Yaourt</p> <p></p> <hr/> <p>ou Gâteau au chocolat Gâteau à l'abricot</p> <p></p>	<p>ou Nems aux légumes Salade asiatique</p> <hr/> <p> Sauté de bœuf lok-lak Nouilles asiatiques Poêlée asiatique</p> <hr/> <p>Fromage portion</p> <p></p> <hr/> <p>ou Litchis au sirop Beignet aux pommes</p>

Ce menu a été élaboré à partir d'un plan alimentaire validé par notre diététicienne Amandine SCHMIDT

La Principale,
P. COURSDON

L'Adjoint Gestionnaire,
E. ROUX

Le Chef de Cuisine,
G. HEROUARD