























MENU n° 20 du 12 au 16 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

<p>Lundi 12 février <u>MENU VEGETARIEN</u></p>	<p>Mardi 13 février</p>	<p>Jeudi 15 février</p>	<p>Vendredi 16 février</p>
<p>ou</p> <p>Sardine à l'huile Terrine de légumes</p>	<p>ou</p> <p> Salade de mâche et champignons Betteraves et thon</p>	<p>ou</p> <p>Macédoine de légumes Soupe de légumes anciens</p> <p> </p>	<p>ou</p> <p>Salade verte Carottes râpées au cumin</p> <p></p>
<p> Omelette au fromage  Boullgour Gratin de brocolis </p>	<p> Sauté de bœuf aux poivrons et au gingembre Quinoa  Ratatouille</p>	<p>Poisson à la bordelaise Riz Poêlée de légumes</p> <p></p>	<p> Hachis parmentier Haricots verts</p> <p></p>
<p>Yaourt</p> <p></p>	<p>Fromage à la coupe</p> <p> </p>	<p> Fromage blanc battu au sucre ou au chocolat ou au caramel</p>	<p>Fromage à la coupe</p> <p></p>
<p>Fruits</p> <p></p>	<p>ou</p> <p>Mille-feuille Chou à la vanille ou</p> <p>Eclair à la vanille</p>	<p>Salade de fruits</p> <p> </p>	<p>ou</p> <p>Poires au sirop Pêches au sirop</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