



## MENU n° 20 du 22 au 26 février 2021

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

<b>Lundi 22 février</b>	<b>Mardi 23 février</b> <b>MENU VEGETARIEN</b>	<b>Jeudi 25 février</b>	<b>Vendredi 26 février</b>
ou Choux rouge vinaigrette Sardine	ou Betteraves en salade Tarte aux 4 fromages	ou Salade de haricots verts au thon Terrine aux 3 légumes	ou Salade verte  Pâté de campagne
Filet de merlu sauce tomate Gnocchi Carottes persillées 	Omelette Semoule Légumes à couscous	Sauté de veau aux olives Riz Courgettes 	Escalope de dinde sauce barbecue Pâtes Poêlée brocolis champignons
Fromage portion	Fromage portion 	Fromage portion	Fromage portion 
ou Fruit  Tarte au flan	ou Fruit  Liégeois aux fruits	ou Fruit  Gâteau aux pépites de chocolat maison	ou Fruit  Salade de fruits
PAIN 			

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

La Principale,  
E. BONNET

L'Adjoint Gestionnaire,  
E. ROUX

Le Chef de Cuisine,  
G. HEROUARD