

Menu Février 2022

<u>Lundi 31 Janvier</u>	<u>Mardi 1^{er} Février</u>	<u>Jeudi 3 Février</u>	<u>Vendredi 4 Février</u>
Salade mexicaine (haricots rouges et maïs) Pizza au fromage Haricots verts Yaourt mixé Bio	Poireaux à la vinaigrette Sauté de veau Blé Fromage blanc fruité Fruit	Carottes râpées Dos de colin sauce tomate Pommes de terre Camembert Compote Bio	Pâté et cornichons Jambon de dinde Épinards à la crème Crêpe au sucre Fruit



BONNES VACANCES



<u>Lundi 21 Février</u>	<u>Mardi 22 Février</u>	<u>Jeudi 24 Février</u>	<u>Vendredi 25 Février</u>
Salade d'endives Quenelles sauce Aurore Riz aux champignons Cantal AOP Fruit	Salade de lentilles Rôti de dinde Carottes à la persillade Comté AOP Fruit	Salade verte Gratin de thon Poêlée de légumes Yaourt vanille Bio	Coleslaw Sauté de bœuf Semoule Bio Gouda Bio Liégeois au chocolat Bio

**Menu végétal*

Les Menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Informations allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») - Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Oeufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.