



lundi 10/2	mardi 11/2	mercredi 12/2	jeudi 13/2	vendredi 14/2
Velouté de choux fleurs	Salade de mâche	Macédoine mayonnaise	Salade de riz, thon, maïs	Betteraves rouges et tome de pays
 Poulet roti	 Omelette nature	 Saucisson à cuire	 Sauté de veau	Lasagnes
Petits pois	Pommes de terre rissolées	Haricots blancs à la tomate	Haricots beurre	au saumon et épinards
Liégeois chocolat	Pavé corrézien	Bûche de chèvre	 Crème vanille	 Yaourt nature sucré
Biscuit fait maison	Kivi	Orange		Pomme

Pain à base de farine locale à chaque repas (4)



végétarien



local



régional

Menus et allergènes sous réserve de modifications liées à l'approvisionnement

Dans la mesure du possible les plats sont confectionnés avec des produits d'origine biologique de préférence locale

Liste des 14 allergènes alimentaires

(Règlement (UE) n°1169/2011)

1-Anhydride sulfureux, 2-Arachides, 3-Céleri, 4-Céréales contenant du gluten, 5-Crustacés, 6- Fruits à coques, 7-Graines de sésame, 8-Lait, 9-Lupin, 10-Mollusques, 11-Moutarde, 12-Cœufs, 13-Poissons, 14-Soja,
(Liste non exhaustive,pouvant être soumise à des modifications)



