



MENUS DU 21 AU 25 FEVRIER 2022



lundi 21 février

Salade de pomme de terre surimi
Carottes râpées
Feuilleté au fromage
.....
Cordon bleu de dinde
Filet de colin sauce dieppoise
.....
Riz aux 3 couleurs
Haricots beurre
.....
Fromage
.....
Flan

mardi 22 février

Macédoine mayonnaise
Potage de légumes
Saucisson à l'ail
.....
Rôti de porc au chorizo
Cappellitti au saumon fumé
.....
Semoule au raisin **ba**
Gratin de courgettes pomme de terre
.....
Yaourt **ba**
.....
Compote
Fruits



jeudi 24 février
menu végétarien

Tomate mozzarella **ba**
Salade verte, olives et courgettes
Œufs sauce cocktail
.....
Steak de soja au citron
Tarte au fromage
.....
Salade mixte
Macaronis **ba**
.....
Fromage **ba**
.....
Entremets
Fruits

vendredi 25 février

Salade verte et mimolette
Betterave aux pommes
Chips tortillas et guacamole
.....
Filet de poulet provençal
Blanquette de poisson
.....
Pommes vapeur
Courgettes sautées
.....
Fromage (portion)
.....
Ile flottante
Fruits



Le Gestionnaire

Le Principal

Le Chef cuisinier

TABLEAU DES ALLERGENES	
A	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, sésavotre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de céréales
B	Crustacés et produits à base de crustacés
C	Œufs et produits à base d'œufs
D	Poissons et produits à base de poissons
E	Arachides et produits à base d'arachide
F	Soja et produits à base de soja
G	Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
H	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
I	Céleri et produits à base de céleri
J	Moutarde et produits à base de moutarde
K	Graine de sésame et produits à base de graine de sésame
L	Anhydride sulfureux ou sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO2)
M	Lupin et produits à base de lupin
N	Mollusques et produits à base de mollusques

