



MENUS DU 23 AU 27 JANVIER 2023



lundi 23 janvier

Soupe aux vermicelles
 Salade verte au chèvre bio
 Salade niçoise **MAISON**

 Sauté de dinde à la moutarde
 Steak de thon provençal

 Frites
 Gratin de chou-fleur

 Fromage ou yaourt

 Fromage blanc et biscuit
 Fruit bio



mardi 24 janvier

Feuilleté hot dog
 Feuilleté au comté
 Salade verte

 Pilons de poulet basquaise
 Omelette aux fines herbes

 Boulgour aux légumes
 Haricots verts bio

 Fromage

 Liégeois vanille ou chocolat
 Fruit



jeudi 26 janvier
Menu végétarien

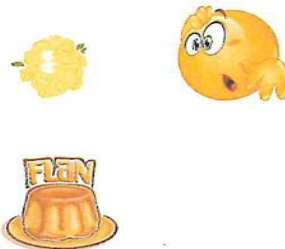
Salade verte et carottes râpées
 Tarte aux trois fromages
 Salade de chou blanc

 Cappelletti au saumon
 Tortellini ricotta épinards

 Poêlée de légumes

 Fromage

 Flan **MAISON**
 Fruit bio



vendredi 27 janvier

MENU
"nouvel an chinois"



Le Principal



Le Chef cuisinier

TABLEAU DES ALLERGENES

A	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) 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

