

PLATS		ALLERGENES													
		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI 26 FEVRIER	BETTERAVE VINAIGRETTE														
	SAUTE DE BŒUF PROVENCALE														
	FILET DE HOKY PROVENCALE*														
	POMME DE TERRE VAPEUR														
	EMMENTAL														
	POIRE														
<b>GOUTER</b>	COMPOTE A BOIRE / PETIT ECOIER														
MARDI 27 FEVRIER	SALADE DE CAROTTE COURGETTE ET EMMENTAL														
	BOULETTE D'AGNEAU														
	BOULETTE DE SARRASIN LENTILLES*														
	POEEE MERIDIONALE														
	LIEGEOIS CHOCOLAT														
<b>GOUTER</b>	POMME / MADELEINE														
MERCREDI 28 FEVRIER	TOMATE MOZZARELLA														
	ROTI DE PORC MIEL/MOUTARDE														
	MEDAILLON DE MERLU SCE CITRON														
	MACARONI AU BEURRE														
	YAOURT AROME														
<b>GOUTER</b>	BANANE / MOELLEUX CHOCOLAT														
JEUDI 1 MARS	ROSETTE AU BEURRE														
	ACRAS DE POISSONS*														
	POULET ROTI														
	SAUMON ROTI*														
	RATATOUILLE														
	VACHE QUI RIT														
	COMPOTE DE PECHE														
<b>GOUTER</b>	ORANGE/ PAIN CHOCOLAT														
VENDREDI 2 MARS	CONCOMBRE VINAIGRETTE														
	MARMITTE DU PECHEUR														
	SEMOULE														
	GOUDA														
	CLEMENTINE														
<b>GOUTER</b>	YAOURT A BOIRE / BOUDOIR														

\* SUBSTITUT SANS VIANDE

RAPPEL: LE CONTENU DES MENUS N'EST PAS CONTRACTUEL ET DES MODIFICATIONS PEUVENT ETRE EFFECTUEES

LES PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES D'ALLERGENES

PLATS		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI 5 MARS	SALADE ICEBERG MIMOLETTE														
	LASAGNE BOLOGNAISE														
	LASAGNE SAUMON*														
	YAOURT NAT BIO SUCRE														
	POMME BICOLORE														
MARDI 6 MARS	PATE DE CAMPAGNE														
	SALADE SOMBRERO*														
	OMELETTE														
	HARICOTS VERTS SAUTES														
	BABYBEL														
POIRE															
MERCREDI 7 MARS	RADIS BEURRE														
	BLANQUETTE DE VOLAILLE														
	BLANQUETTE DE POISSON*														
	RIZ PILAF														
	PECHE AU SIROP														
GOUTER	ORANGE/CRAQUI LU														
JEUDI 8 MARS	SALADE DE TOMATE BETTERAVE ET MIMOLETTE														
	SAUMON FRAIS A LA SEITOISE														
	BROCOLIS AU BEURRE														
	TARTE AU CHOCOLAT														
VENDREDI 9 MARS	CHOU FLEUR MIMOSA														
	SAUTE DE VEAU MARENGO														
	GALOPIN DE POISSON A LA NICOISE*														
	POMME VAPEUR														
	FROMAGE BLANC CONFITURE														

\* SUBSTITUT SANS VIANDE

RAPPEL: LE CONTENU DES MENUS N'EST PAS CONTRACTUEL ET DES MODIFICATIONS PEUVENT ETRE EFFECTUEES

LES PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES D'ALLERGENES

PLATS		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI 12 MARS	SALADE DE HARICOT LINGOT														
	SAUTE DE POULET SCE CITRON														
	POISSON CORN FLAKES*														
	JULIENNE DE LEGUMES														
	EDAM														
	BEIGNET AU POMME														
MARDI 13 MARS	CAROTTES AUX RAISINS														
	GRATIN DE JAMBON ET PDT AU LAGUIOLE														
	GRATIN DE POISSON ET PDT AU LAGUIOLE*														
	VACHE QUI RIT														
	ORANGE														
MERCREDI 14 MARS	CONCOMBRE A LA FETA														
	BOURGUIGNON DE BŒUF														
	QUENELLE DE BROCHET*														
	SALSIFIS ET CHAMPIGNONS PERSILLES														
	POIRE														
GOUTER	YAOURT A BOIRE / BOUDOIR														
JEUDI 15 MARS	SALADE VERTE														
	NUGGETS DE POULET														
	PANE DE BLE TOMATE MOZZA*														
	FRITES KETCHUP														
	PUREE MOUSSELINE														
	PETIT SUISSE FRUIT														
VENDREDI 16 MARS	SALADE PIEMONTAISE														
	FILET DE HOKY COMTE														
	JARDINIERE DE LEGUMES														
	MADELEINE														

\* SUBSTITUT SANS VIANDE

RAPPEL: LE CONTENU DES MENUS N'EST PAS CONTRACTUEL ET DES MODIFICATIONS PEUVENT ETRE EFFECTUEES

LES PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES D'ALLERGENES

PLATS		<div style="display: flex; justify-content: space-between; padding: 0 10px;"> <span style="background-color: red; color: white; padding: 2px 5px;">GLUTEN</span> <span style="background-color: yellow; color: black; padding: 2px 5px;">CRUSTACES</span> <span style="background-color: lightgreen; color: black; padding: 2px 5px;">ŒUFS</span> <span style="background-color: orange; color: black; padding: 2px 5px;">POISSONS</span> <span style="background-color: cyan; color: black; padding: 2px 5px;">ARACHIDES</span> <span style="background-color: purple; color: white; padding: 2px 5px;">SOJA</span> <span style="background-color: magenta; color: black; padding: 2px 5px;">LAIT</span> <span style="background-color: lightblue; color: black; padding: 2px 5px;">FRUITS COQUES</span> <span style="background-color: lightblue; color: black; padding: 2px 5px;">CELERI</span> <span style="background-color: lightgreen; color: black; padding: 2px 5px;">MOUTARDE</span> <span style="background-color: blue; color: white; padding: 2px 5px;">GRAINE DE SESAME</span> <span style="background-color: purple; color: white; padding: 2px 5px;">ANHYDRIDE ET SULFITES</span> <span style="background-color: orange; color: black; padding: 2px 5px;">LUPIN</span> <span style="background-color: pink; color: black; padding: 2px 5px;">MOLLUSQUES</span> </div>													
		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI 19 MARS	TOMATE EN SALADE														
	NAVARIN D'AGNEAU														
	NUGGETS DE POISSON*														
	CHOU DE BRUXELLE ET PDT SAUTE														
	YAOURT A LA VANILLE														
MARDI 20 MARS	CHIFFONNADE DE CHOU ROUGE														
	ESCALOPE DE POULET FORESTIERE														
	FILET DE MERLU SCE TOMATE*														
	COQUILLETTE AU FROMAGE														
	COMPOTE ASSORTIS														
MERCREDI 21 MARS	PIZZA FROMAGE														
	ŒUF SUR FLORENTINE														
	TOME NOIR														
	POMME BICOLORE														
	GOUTER	COMPOTE A BOIRE / PAIN CHOCOLAT													
JEUDI 22 MARS	POMELOS														
	BRANDADE DE POISSON														
	CHEVRETINE														
	KIWI														
VENDREDI 23 MARS	CELERI RAVE VINAIGRETTE														
	SAUTE DE PORC AU CURRY														
	FILET DE HOKY NORMANDE*														
	CHOU FLEUR														
	BABYBEL														
	TARTE AUX POMMES														

\* SUBSTITUT SANS VIANDE

RAPPEL: LE CONTENU DES MENUS N'EST PAS CONTRACTUEL ET DES MODIFICATIONS PEUVENT ETRE EFFECTUEES

LES PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES D'ALLERGENES