
























# Semaine du 24/02/2025 au 28/02/2025


Ces menus sont susceptibles de changement en fonction d'éventuelles difficultés d'approvisionnement. Les menus sont supervisés par une iététicienne.

- Entrée
- Plat
- Garniture
- Produit Laitier
- Dessert

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Laitue dés de fromage</b>   10-13	<b>Rillettes de Thon st Moret</b>  10-5	<b>Carottes râpées</b>   13	<b>Batavia</b>   13	<b>Salade de lentilles</b>  13
<b>Pépites meunière</b>  4-2-5	<b>Bœuf Bourguignon</b> 	<b>Jambon à Griller</b> 	<b>Cannelloni</b>   4-10	<b>Boulette Végétale</b>  7
<b>Purée</b> 10	<b>Pommes de terre – Carottes - Salsifis</b>  	<b>Riz Sauce champignon</b>  		<b>Haricots verts</b> 
<b>Petit suisse</b> 10	<b>Fromage</b> 10	<b>Fromage</b> 10	<b>Fromage</b> 10	<b>Yaourt Vanille</b>  10
<b>Cookies</b>  2-4	<b>Fruit</b>	<b>Liégeois</b>  10	<b>Entremets à la vanille</b> <b>Petit gâteau</b>  10	<b>Fruit</b>

**Allergènes** 1 crustacés 3 fruits à coque 5 poisson 7 soja 9 arachide 11 sulfites 13 moutarde  
 2 œufs 4 gluten 6 graine de sésame 8 céleri 10 lait 12 lupin 14 mollusques



 Produit surgelé, cuisiné et préparé dans nos locaux



Qualité Bleu Blanc Cœur



Produit local



Produit BIO