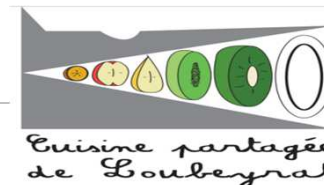


MENU RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du

4 février 2019

au

8 février 2019

| lundi | mardi | mercredi | Jeudi | vendredi |
|--------------------|--------------------------------------|--------------------------|-----------------|----------------------|
| CAROTTES RAPEES | SOUPE CHINOISE AU TOFU BOIS DE HETRE | POISSON PANE | SALADE | QUICHE AU JAMBON |
| produit local | produit Maison | produit Maison | | produit Maison |
| POULET ROTI | SAMOUSSA/NEM | SPIRALES BLE/POIS CASSES | HAMBURGUER | BOULETTE VEGETAL |
| Local agrilocal | | | Local | |
| EPINARD A LA CREME | RIZ CANTONNAIS | RATATOUILLE | CHIPS | ALIGOT DE POTIMARRON |
| | | | | produit Maison |
| YAOURT MYRTILLE | BROCHETTE BOULE COCO/ | BANANE | EMMENTAL | |
| produit loca | produit Maison | produit saison | | |
| BROWNIES | CUBES ANANAS/BEIGNET | CHOCOLAT VIENNOIS | YAOURT SUCRE | SALADE DE FRUITS |
| produit Maison | FAIT MAIN | produit Maison | produit local I | produit saison |

Menus sous reserve de modifications liées à l'approvisionnement

Liste des 14 allergènes alimentaires

(Règlement (UE) n°1169/2011)

Anhydride sulfureux - Arachides - Céleri - Céréales contenant du gluten - Crustacés -
Fruits à coques - Graines de sésame - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs -
Poissons - Soja