

MENU FÉVRIER

SEMAINE 1

LUNDI

Lundi 3 Février

Coleslaw
 Boulettes de bœuf
 Coquillettes
 Gâteau à la cannelle

MARDI

Mardi 4 Février

Tomate
 Pommes de terre à la
 crème et au fromage
 Riz au lait

JEUDI

Jeudi 6 Février

Melon
 Sauté de poulet
 Dombres
 Haricots rouges
 Yaourt

VENDREDI

Vendredi 7 Février

Salade de carottes
 Court-bouillon de poisson
 Ignames
 Dessert glacé

SEMAINE 2

Lundi 10 Février

Ananas frais
 Rougail de saucisses
 Riz
 Fromage blanc

Mardi 11 Février

Œufs durs mayonnaise
 Brandade de poisson
 Orange

Jeudi 13 Février

Fromage portion
 Sauté de poulet
 Patates douces
 Pomme

Vendredi 14 Février

Calalou
 Paëlla végétarienne
 Banane dessert

SEMAINE 3

Lundi 17 Février

Salade de carottes
 Ragoût de porc
 Purée de christophine
 Moelleux au chocolat

Mardi 18 Février

Sardines au citron
 Cordon bleu
 Petits pois
 Compote

Jeudi 20 Février

Raisins roses
 Poisson sauce basquaise
 Riz
 Glace

Vendredi 21 Février

Fromage
 Parmentier d'ignames
 Gâteau marbré



RECETTE CRÊPE

pour une chandeleur réussie



INGRÉDIENTS :

1. du bon lait
2. de la farine
3. des oeufs frais
4. extrait de vanille

Retrouvez sur votre menu
 Les macarons



Nous ne garantissons pas l'absence de traces d'allergènes même dans les préparations ne contenant à priori pas ces allergènes.
 Les allergènes suivants sont donc présents dans les repas servis : Gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, Œufs, moutarde, poissons, soja, lait, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l, graines de sésame, lupin, arachides, mollusques.

