





















SEMAINE DU 03 AU 07 FEVRIER 2025	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 03 FEVRIER 2025	Riz en salade Poisson meunière Haricots verts Coulommiers Crêpes				
MARDI 04 FEVRIER 2025	Mâche Cassoulet Edam Salade de fruits				
MERCREDI 05 FEVRIER 2025	Feuille de chêne Cordon bleu Coquillettes Yaourt nature sucré Compote				
JEUDI 06 FEVRIER 2025	Betteraves rouges Blanquette de volaille Lentilles Bleu Kiwi				
 VENDREDI 07 FEVRIER 2025	Soupe Bœuf forestière Mélange de céréales Suisse moussée Pomme				

Susceptible de modifications

Allergènes : 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Poissons 5- Soja 6- Lait 7- Fruits à coques 8- Céleri 9- Moutarde 10-Graines de sésame 11- Anhydride sulfureux 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques

Respect de la qualité nutritionnelle et l'équilibre alimentaire des repas servis en restaurants scolaires, conformément aux décrets