





















SEMAINE DU 10 AU 14 FEVRIER 2025	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 10 FEVRIER 2025	Cake au thon Bœuf au curry Haricots beurre Yaourt aromatisé Poire				
MARDI 11 FEVRIER 2025	Endives en salade Filet de truite Purée de brocolis Brie Riz au lait				
MERCREDI 12 FEVRIER 2025	Crêpes fourrées Mijoté de veau Salsifis Kiri Banane				
JEUDI 13 FEVRIER 2025	Macédoine de légumes Rôti de porc Flageolet Faisselle Clémentine				
VENDREDI 14 FEVRIER 2025	Batavia Fondant de volaille Riz à la tomate Saint-Nectaire 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