

MENUS GROUPE SCOLAIRE DU 1^{er} AU 12 FEVRIER 2021



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p><u>1^{ER} février</u></p> <p>Salade haricots verts à l'échalote Rôti de veau Carottes, panais sautés Fromage Clémentine</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (moutarde, sulfites)</p>	<p><u>2 février</u></p> <p>Menus spécial Chandeleur</p> <p>Salade mesclun sauce vinaigrette Galette au sarrasin (jambon, emmental, champignons) Crêpe au sucre</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (Sulfites, moutarde, œuf, soja, fruits à coque)</p>	<p><u>4 février</u></p> <p><u>Repas végétarien</u></p> <p>Salade carottes râpées sauce citronnette Omelette Gratin duaphinois Emmental Poire au sirop</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (moutarde, Sulfites, œuf)</p>	<p><u>5 février</u></p> <p>Salade verte lardons et croutons Fish and chips Mushy peas Cottage cheese et fromage blanc Pomme</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (poisson, sulfite, arachide)</p>
<p><u>8 février</u></p> <p>Pâté de campagne cornichons Rôti de porc Brocolis à la crème Fromage Kiwi</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (sulfites)</p>	<p><u>9 février</u></p> <p><u>Repas végétarien</u></p> <p>Œuf mayonnaise Lasagnes épinards ricotta Fromage Orange</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (œuf, sulfites)</p>	<p><u>11 février</u></p> <p>Salade d endives, batavia, au jambon sauce vinaigrette Bœuf carottes Tarte Normande</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (œuf, sulfites, moutarde)</p>	<p><u>12 février</u></p> <p>Salade de carottes râpées Médailon de merlu Purée Mousseline Fromage Salade de fruits</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (Sulfites, poisson, moutarde)</p>

* Allergènes présents à tous les repas : Pain = gluten – Produits laitiers = lait

Compte tenu des mesures pour lutter contre la propagation du Covid-19, les menus peuvent être simplifiés et comporter certaines répétitions, nous comptons sur votre compréhension
Menus établis en collaboration avec M. FARRUGIA Serge - Nutritionniste et diététicien et Philippe OLLIVE et Sébastien FORTUNA – Cuisiniers

MENUS GROUPE SCOLAIRE DU 15 au 19 FEVRIER 2021



<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<p><u>15 février</u></p> <p>Salade de betteraves Gigot d'agneau Duo haricots verts et beurre Fromage Banane</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (moutarde, sulfites, noix, fruits à coque)</p>	<p><u>16 Février</u></p> <p><u>Repas Madi Gras</u></p> <p>Duo de feuilles de chênes vertes et rouges Ficelles Picarde (jambon, champignons, sauce béchamel) Petit Suisse Beignet au sucre</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (œuf, moutarde, sulfites)</p>	<p><u>18 février</u></p> <p>Aïoli maison (colin, carottes, pommes de terre, sauce mayonnaise) Fromage Pomme</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (poisson, sulfites)</p>	<p><u>19 février</u></p> <p><u>Repas végétarien</u></p> <p>Friand au fromage Œuf épinard sauce béchamel Bombel Poire</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (œuf arachide)</p>

* Allergènes présents à tous les repas : Pain = gluten – Produits laitiers = lait

Compte tenu des mesures pour lutter contre la propagation du Covid-19, les menus peuvent être simplifiés et comporter certaines répétitions, nous comptons sur votre compréhension

Menus établis en collaboration avec M. FARRUGIA Serge - Nutritionniste et diététicien
et Philippe OLLIVE et Sébastien FORTUNA – Cuisiniers