

Le restaurant scolaire vous propose

5

SEMAINE N° 8 Du 20/02 Au 24/02/ 2023

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Entrées	pamplémousses/ salade verte/ carottes rapée	Crudités assortis	Salade composé/ salade verte	Friand/ crôte de fromage 
Plats chauds	Bouchée à la reine  Haricots verts	Quenelles sauce Nantua  riz	Choucroute de la mer 	sauté de volaille Courge rôties aux épices  
Fromage Desserts	Mousse chocolat  fruits au sirop/ compote 	abondance/ fromage portion  Fruits de saison	Petit suisse/ Chèvre Tartes divers	Yaourt aux fruits/ Fromage portion/ Abondance Fruits de saison

Mme La Principale
E. FONTAINE-DUSSOL

Mme La Gestionnaire
L.JAGER

5Semaine N°8		Du lundi 20 février 2023 Au vendredi 24 février 2023													
PLATS PROPOSES	ALLERGENES	CEREALES / GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	GRAINES DE SESAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
lundi 20 février 2023															
pamplemousses/ salade verte/ carottes rapée															
Bouchée à la reine															
Haricots verts															
Mousse chocolat															
fruits au sirop/ compote															
mardi 21 février 2023															
Crudités assortis															
Quenelles sauce Nantua															
riz															
abondance/ fromage portion															
Fruits de saison															
jeudi 23 février 2023															
Salade composé/ salade verte															
Choucroute de la mer															
Petit suisse/ Chèvre															
Tartes divers															
vendredi 24 février 2023															
Friand/ crôte de fromage															
sauté de volaille															
Courge rôties aux épices															
Yaourt aux fruits/ Fromage portion/ Abondance															
Fruits de saison															

Notre pain est à base de farine complète T80 de blé et de son de blé.

Notre vinaigrette est à base de moutarde