

Le restaurant scolaire vous propose

1 SEMAINE N° 9 Du 27/02 Au 03/03/ 2023

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Entrées	taboulé maison	Salade composé	crudités assorties	betterave-asperge/ œuf mimosa
Plats chauds	filet pané béarnaise	lasagnes maison	coquelet rôti/ poisson rôti	dîots sz savoie au vin blanc/ roulé vegetal
	haricots beurre persillés		trio de choux en gratin	polenta
Fromage Desserts	fromage/ yaourt	fromage blanc au coulis de fruits rouges		fromage/ yaourts
	fruits de saison	fruits de saison	tarte fine aux pommes	fruits de saison

Mme La Principale
E. FONTAINE-DUSSOL

Mme La Gestionnaire
L. JAGER

1Semaine N°9 Du **lundi 27 février 2023** Au **vendredi 3 mars 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 27 février 2023														
taboulé maison	■	■							■					
filet pané béarnaise	■			■					■		■			
haricots beurre persillés	■													
fromage/ yaourt	■										■			
fruits de saison	■													
mardi 28 février 2023														
Salade composé	■	■							■		■			
lasagnes maison	■	■									■			
fromage blanc au coulis de fruits rouges	■													
fruits de saison	■										■			
jeudi 2 mars 2023														
crudités assorties	■								■					
coquelet rôti/ poisson rôti	■			■										
trio de choux en gratin	■	■									■			
tarte fine aux pommes	■	■	■								■			
vendredi 3 mars 2023														
betterave-asperge/ œuf mimosa	■								■					
diots sz savoie au vin balnc/ roulé vegetal	■					■			■					
polenta	■										■			
fromage/ yaourts	■										■			
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