
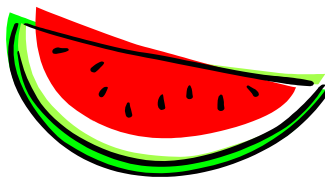


## MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2022

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.  
menus donnés à titre indicatif susceptibles de modifications liées à d'éventuels soucis d'approvisionnements et raisons techniques.



	MARDI 01	MERCREDI 02 CENTRE DE LOISIRS	JEUDI 03	VENDREDI 04 MENU VEGETARIEN
	<b>CREPE AU FROMAGE</b> <b>QUENELLE DE BROCHET</b> <b>JEUNE CAROTTE</b> <b>YAOURT AROMATISE</b> <b>KIWI</b>	<b>POTAGE</b> <b>CHOUCROUTE</b> <b>POMME VAPEUR</b> <b>CARRE DE L EST</b> <b>PRUNE</b>	<b>SALADE CAROTTE RAPEE</b> <b>SAUTE DE VEAU</b> <b>MACARONI</b> <b>YAOURT MYRTILLE</b> <b>CAKE NATURE</b>	<b>SALADE DE LENTILLES</b> <b>CROQUE FROMAGE</b> <b>HARICOTS VERTS</b> <b>YAOURT</b> <b>COMPOTE</b>
<b>LUNDI 07</b>	<b>MARDI 08</b>	<b>MERCREDI 09 CENTRE DE LOISIRS</b>	<b>JEUDI 10 MENU VEGETARIEN</b>	<b>VENDREDI 11</b>
<b>MAQUERAUX A LA TOMATE</b> <b>BOULETTE D AGNEAU</b> <b>SEMOULE</b> <b>EMMENTAL</b> <b>PECHE AU SIROP</b>	<b>ROULADE DE VOLAILLE</b> <b>ESCALOPE VIENNOISE</b> <b>BOUQUET DE LEGUMES</b> <b>FROMAGE BLANC</b> <b>FRUIT</b>	<b>TOMATE VINAIGRETTE</b> <b>FRICADELLE</b> <b>Frites</b> <b>YAOURT A BOIRE</b> <b>RAISIN</b>	<b>SALADE COLESLOW</b> <b>PARMENTIER DE LEGUME</b> <b>SALADE</b> <b>PETIT SUISSE</b> <b>GLACE</b>	<b>1/2 ŒUF MACEDOINE</b> <b>HOKI PANE/CITRON</b> <b>RATATOUILLE/EBLY</b> <b>CHEVRE</b> <b>FRUIT</b>
<b>LUNDI 14</b>	<b>MARDI 15</b>	<b>MERCREDI 16 CENTRE DE LOISIRS</b>	<b>JEUDI 17 MENU VEGETARIEN</b>	<b>VENDREDI 18</b>
<b>POMELOS</b> <b>SAUTE DE PORC</b> <b>BROCOLIS</b> <b>EDAM</b> <b>ECLAIR CHOCOLAT</b>	<b>SALADE DE TOMATE</b> <b>HACHE DE POULET GRATINE</b> <b>POMMES SAUTEES</b> <b>YAOURT</b> <b>FRUIT</b>	<b>SALADE D ENDIVE</b> <b>BLANQUETTE DE VEAU</b> <b>RIZ</b> <b>FRUIT</b>	<b>BETTERAVE</b> <b>NUGGETS</b> <b>TRIO DE LEGUMES</b> <b>COULOMMIER</b> <b>CREPE AU SUCRE</b>	<b>SALADE DE PDT</b> <b>DOS DE COLIN EN SAUCE</b> <b>DUO DE CAROTTES</b> <b>CANTAL</b> <b>COMPOTE DE POIRE</b>
<b>LUNDI 21 CENTRE DE LOISIRS</b>	<b>MARDI 22 CENTRE DE LOISIRS</b>	<b>MERCREDI 23 CENTRE DE LOISIRS</b>	<b>JEUDI 24 CENTRE DE LOISIRS</b>	<b>VENDREDI 25 CENTRE DE LOISIRS</b>
<b>CHARCUTERIE</b> <b>PAVE DE DINDE</b> <b>PUREE CRECY</b> <b>YAOURT</b> <b>FRUIT</b>	<b>MENU VEGETARIEN</b> <b>POTAGE</b> <b>PALET FROMAGER</b> <b>DUO DE CHOUX</b> <b>YAOURT/ANANAS SIROP</b>	<b>PIZZA</b> <b>SPAGHETTI</b> <b>BOLOGNAISE</b> <b>TRANCHE NAPOLITAINE</b> <b>FRUIT</b>	<b>SALADE MARCO POLO</b> <b>CHIPOLATAS</b> <b>HARICOT BLANC SC TOMATE</b> <b>SAINT NECTAIRE</b> <b>COMPOTE POMME/VANILLE</b>	<b>CONCOMBRE</b> <b>CALAMAR A LA ROMAINE</b> <b>POELE AQUARELLE</b> <b>FROMAGE</b> <b>RIZ AU LAIT</b>
<b>LUNDI 28 CENTRE DE LOISIRS</b>	 			
<b>CROISSON DUBARRY</b> <b>GRIGNOTTE DE POULET</b> <b>LEGUMES CROQUANTS</b> <b>MOUSSE CHOCOLAT</b> <b>FRUIT</b>				



Produits issus de l'agriculture biologique