






Menus du 10 au 14 février 2020

Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13 - Menu « végété »	Vendredi 14
<p>Salade de perles c j</p> <p>Sauté de dinde j</p> <p> Riz / Haricots verts</p> <p>persillés b</p> <p>Rondelé b</p> <p>Mousse au marron a b m</p> <p>Pain c</p>	<p>Soupe de légumes i</p> <p>Endive au jambon b c n</p> <p>Pâtes c</p> <p>Faisselle b</p> <p> Salade d'oranges</p> <p>Pain c</p>	<p>Crêpe fromage a b c</p> <p>Steak de soja c j m</p> <p> Gratin de chou-fleur b c</p> <p>Yaourt aromatisé b</p> <p> Pomme cuite</p> <p>Pain c</p>	<p>Céleri rémoulade i j</p> <p>Moules / frites c f j</p> <p>Comté b</p> <p> Salade de fruits</p> <p>Pain c</p>

Les fruits et légumes : source de glucides, minéraux, vitamines, fibres

Les produits laitiers : source de protéines, calcium, vitamines

Les féculents : source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres

Viande, poisson, œuf : source de protéines, lipides, vitamines, fer

 Produit de saison

Les 14 allergènes à déclaration obligatoire (règlement INCO 1169-2011) :

a Œufs	d Arachide	g Mollusques	j Moutarde	m Fruits à coque
b Lait	e Poisson	h Lupin	k Soja	n Anhydride sulfureux sulfites
c Gluten	f Crustacés	i Céleri	l Sésame	

Pour plus d'informations sur les allergènes et la composition des recettes, contacter l'équipe de restauration.