






Menus du 3 au 7 février 2020

Lundi 3	Mardi 4 - Menu « végé »	Jeudi 6	Vendredi 7
Croisillon au fromage a b c Grillade de porc j Poêlée de champignons b Carré frais b  Salade de fruits frais Pain c	Soupe à la tomate i Gratin de quenelles et fondue de poireaux a b c Reblochon b  Crème dessert a b c m Pain c	 Endives vinaigrette j Bœuf bourguignon c j n Polenta b Petits suisses aromatisés b   Pomme cuite Pain c	Salade verte j Aioli a e j Coulommiers b Paris-Brest a b c Pain c

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.