

FEVRIER 2025 DU 3 AU 7



tri des déchets

lutte contre le gaspillage

	LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
THEMATIQUE	CHANDELEUR	VEGETARIEN	PIC NIC		
<u>entrées</u>	SALADE COMPOSEE	POTAGE	CHIPS	POTAGE	MACEDOINE
<u>code allergènes</u>	10	7	10	7	10
<u>plat</u>	GRATIN DE CREPES AU JAMBON	BRANDADE AU THON	SANDWICH	KNAKIS VEGETALES	BOULETTES SAUCE TOMATE
<u>code allergènes</u>	1,3,7	1,7		1,7	
<u>accompagnement</u>		SALADE		LENTILLES AU JUS	POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS
<u>code allergènes</u>		10	1,3	10	
<u>laitage</u>			FROMAGE	FROMAGE	YAOURT BIO
<u>code allergènes</u>			7		7
<u>dessert</u>	CREPE CHOCOLAT	FRUITS AU SIROP	COMPOTE ET BISCUIT	COMPOTE	FRUITS
<u>code allergènes</u>	1,3,7				
<u>PROVENANCE DES VIANDES</u>			France		France

liste des allergènes

- 1 : gluten
- 2 : crustacés
- 3 : œufs
- 4 : poissons
- 5 : arachides
- 6 : soja
- 7 : lait
- 8 : fruits à coque
- 9 : céleri
- 10 : moutarde
- 11 : sésame
- 12 : sulfites
- 13 : lupins
- 14 : mollusques

**Tout nos plats sont cuisinés, préparés et élaborés par les agents du service restauration dans notre cuisine
NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT DE MODIFIER LES MENUS EN FONCTION DES IMPERATIFS DE LIVRAISON**

PLAT OU MENU
VEGETARIEN



aliment issu de
l'agriculture
biologique



préparé et
élaboré dans
notre cuisine



agriculture a
vocation santé













niveau de qualité
superieur



né, élevé, abattu
en France



FEVRIER 2025 DU 10 AU 14 VACANCES

	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
THEMATIQUE	VEGETARIEN				SAINT VALENTIN
<u>entrées</u>	POTAGE	BETTERAVES	BRIK AU FROMAGE	COLESLAW	VELOUTE DE CHATAIGNES
<u>code allergènes</u>	7 	10	1,7 	7,1 	7 
<u>plat</u>	OSSO BUCCO DE DINDE	CHIPOLATAS	TORTILLA DE PATATAS	PILON DE POULET	FEUILLETE AU SAUMON
<u>code allergènes</u>			3,7 		1,3,4,7 
<u>accompagnement</u>	PATES	PUREE DE POTIRON	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE AU FOUR	RIZZOTO CREMEUX
<u>code allergènes</u>	1,3	1,7 	10		7 
<u>laitage</u>	YAOURT	FROMAGE	YAOURT	FROMAGE	
<u>code allergènes</u>	7	7	7	7	
<u>dessert</u>	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	FRUIT	PANA COTTA FRUITS ROUGES
<u>code allergènes</u>					1,3,7
<u>PROVENANCE</u>	France	France	France	France	



tri des dechet: lutte contre le gaspillage

liste des allergènes

- 1 : gluten
- 2 : crustacés
- 3 : œufs
- 4 : poissons

- 5 : arachides
- 6 : soja

- 7 : lait
- 8 : fruits à coque

- 9 : céleri
- 10 : moutarde

- 11 : sésame
- 12 : sulfites

- 13 : lupins
- 14 : mollusques

**Tout nos plats sont cuisinés, préparés et élaborés par les agents du service restauration dans notre cuisine
NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT DE MODIFIER LES MENUS EN FONCTION DES IMPERATIFS DE LIVRAISON**

PLAT OU MENU
VEGETARIEN



aliment issu de
l'agriculture
biologique



préparé et
élaboré dans
notre cuisine



agriculture a
vocation santé









niveau de qualité
superieur



né, élevé, abattu
en France



FEVRIER 2025 DU 17 AU 22 VACANCES

	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
THEMATIQUE	Italie				PIC NIC
<u>entrées</u>	MAÏS EN SALADE	CHAUSSON MOZZA/TOMATE	POTAGE	SALADE ET TARTINE AU FROMAGE	CHIPS
<u>code allergènes</u>	10	1,7	7		1,3,7
<u>plat</u>	SAUTE DE DINDE AUX OLIVES	LASAGNES	FILET DE POULET	COLIN MEUNIERE	SANDWICH
<u>code allergènes</u>	 1,3,7	 1,3,7	 7	1,4	1,3,4
<u>accompagnement</u>	BOULGOUR	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE SAUCE RACLETTE	PUREE DE CAROTTES	
<u>code allergènes</u>	 1	10	7		 7
<u>fromage</u>	FROMAGE				FROMAGE
<u>code allergènes</u>	7			7	7
<u>dessert</u>	COMPOTE	TIRAMISU AU CHOCOLAT	FRUITS	FRUIT	COMPOTE ET BISCUIT
<u>code allergènes</u>		 1,3,7			
<u>PROVENANCE DES VIANDES</u>	France	France			



tri des déchets

lutte contre le gaspillage

liste des allergènes

- 1 : gluten
- 2 : crustacés
- 3 : œufs
- 4 : poissons
- 5 : arachides
- 6 : soja
- 7 : lait
- 8 : fruits à coque
- 9 : céleri
- 10 : moutarde
- 11 : sésame
- 12 : sulfites
- 13 : lupins
- 14 : mollusques

**Tout nos plats sont cuisinés, préparés et élaborés par les agents du service restauration dans notre cuisine
NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT DE MODIFIER LES MENUS EN FONCTION DES IMPERATIFS DE LIVRAISON**

PLAT OU MENU
VEGETARIEN



aliment issu de
l'agriculture
biologique



préparé et
élaboré dans
notre cuisine



agriculture a
vocation santé



niveau de qualité
superieur



né, élevé, abattu
en France










FEVRIER 2025 DU 24 AU 28



tri des déchets lutte contre le gaspillage

AU

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
THEMATIQUE		Mexique		VEGETARIEN	
<u>entrées</u>	SALADE VERTE ET FETA	SALADE MEXICAINE	SALADE COMPOSEE	QUICHE TOMATE CHEVRE	CAROTTES RAPEES
<u>code allergènes</u>	7,1	10 	10	1,7	10
<u>plat</u>	PATES BOLOGNAISE	POULET MOLE POBLANO	STEAK HACHE	HACHI PARMENTIER VEGETARIEN	COLIN EN PERSILLADE
<u>code allergènes</u>	1,3 			1,6,7 	1,3,4
<u>accompagnement</u>		POMMES DE TERRE AU FOUR	HARICOTS VERTS	SALADE VERTE	PUREE BROCOLIS
<u>code allergènes</u>				10	1 
<u>fromage</u>	EMMENTAL RAPE		FROMAGE	FROMAGE	YAOURT
<u>code allergènes</u>	7		7	7	7
<u>dessert</u>	FRUIT	GATEAU MEXICAIN AU CHOCOLAT	FRUIT	FRUIT	COMPOTE BIO
<u>code allergènes</u>		1,3,7 			
<u>PROVENANCE</u>	France	France	France		

liste des allergènes

- 1 : gluten
- 2 : crustacés
- 3 : œufs
- 4 : poissons
- 5 : arachides
- 6 : soja
- 7 : lait
- 8 : fruits à coque
- 9 : céleri
- 10 : moutarde
- 11 : sésame
- 12 : sulfites
- 13 : lupins
- 14 : mollusques

Tout nos plats sont cuisinés, préparés et élaborés par les agents du service restauration dans notre cuisine
NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT DE MODIFIER LES MENUS EN FONCTION DES IMPERATIFS DE LIVRAISON

PLAT OU MENU
VEGETARIEN



aliment issu de
l'agriculture
biologique



préparé et
élaboré dans
notre cuisine



Fait Maison
CUISEINE

agriculture a
vocation santé



niveau de qualité
superieur



né, élevé, abattu
en France

