



SEMAINE DU

3 AU 7 FEVRIER 2025

lundi 3/2	mardi 4/2	mercredi 5/2	jeudi 6/2	vendredi 7/2
Céleri rémoulade <small>A1_A3_A11_A12_T4_T8_T7_T14</small>	Lentilles vinaigrette <small>A1_A11_T3_T4_T7</small>	Velouté de butternut et pommes de terre <small>A8_T3_T4_T7_T11</small>	Carottes rapées en vinaigrette <small>A1_A11_T3_T4_T7</small>	Salade verte <small>A1_A11_T3_T4_T7</small>
Pâtes <small>A4_A8_T12</small>	Poisson <small>A4_A8_A12_A13_T3_T7_T11</small>	Rôti de porc sauce charcutière <small>A1_A4_A8_A11_T3</small>	Gratin de ravioles au fromage <small>A4_A8_T3_T7_T11</small>	Hachi <small>A3_A4_A8_T7_T11_T12</small>
à la bolognaise <small>A3_T4_T7_T11</small>	Haricots verts <small>A8_T3_T4_T7_T11</small>	Choux fleurs <small>A8_T3_T4_T7_T11</small>	Fondue de poireaux <small>A8_T3_T4_T7_T11</small>	parmentier
Emmental rapé <small>A8</small>	Gouda jeune <small>A8</small>	Brownie et crème anglaise <small>A4_A8_A12_T2_T6_T7</small>		 St Nectaire <small>A8</small>
Clémentine	Pomme		Poire	Compote

Pain à base de farine locale à chaque repas (4)



végétarien



local



régional

Menus et allergènes sous réserve de modifications liées à l'approvisionnement

Dans la mesure du possible les plats sont confectionnés avec des produits d'origine biologique de préférence locale

Liste des 14 allergènes alimentaires

(Règlement (UE) n°1169/2011)

1-Anhydride sulfureux, 2-Arachides, 3-Céleri, 4-Céréales contenant du gluten, 5-Crustacés, 6- Fruits à coques, 7-Graines de sésame, 8-Lait, 9-Lupin, 10-Mollusques, 11-Moutarde, 12-Cœufs, 13-Poissons, 14-Soja,
(Liste non exhaustive,pouvant être soumise à des modifications)





