

# Les menus du mois de fevrier 2025

LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
Nem Poulet à l'asiatique Riz cantonnais F  Litchi	Pizza au fromage Sauté de porc Haricots plats  Fruit	Cèleri rémoulade Gnocchi au gorgonzola et noix F Fruit	Salade verte  au fromage  Hachi parmentier  Compote	Betterave rouge Poisson frais Poêlée de légumes  F  Crêpe
LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
<b>Endives au bleu</b> <b>Poisson en sauce</b> <b>Riz</b> <b>Fruit au sirop</b>	Salade verte Choucroute  Fromage blanc	Friand au comté Gratin de poireaux  Fruit	Taboulé d'hiver Sauté de veau Navets glacés F  Pâtisserie	Pique-nique
LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Lanière de betterave Carré de seitan Flageolets F  Fruit	Macédoine Bourguignon Carottes F Pâtisserie	Feuille de chêne à l'emmental Agneau mijoté Semoule Compote 	Tarte salée Poisson en sauce Duo de haricots  Fruit	Pique-nique
LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Carottes râpées Boulette d'agneau Semoule F Fruit	Salade de pdt Daube de bœuf Haricots verts F Pâtisserie	<b>Radis beurre</b> <b>Pâtes aux dés de saumon</b>  F  <b>Compote</b> 	Salade verte au bleu Gratin de pdt savoyard  Fruit	Quiche lorraine Poisson meunière Salsifis F  Fruit au sirop

F= Fromage ou produit laitier

Nos préparations peuvent contenir les allergènes suivants : lait, gluten, œuf, sulfites, moutarde, fruit à coque, sésame, soja, cèleri, arachide, poisson, crustacés, lupin, mollusque. Pour toutes questions relatives aux allergènes, se rapprocher de l'équipe de cuisine. La commune se réserve le droit de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Aucun autre plat que ceux prévus au menu du jour ne sera servi ou ne pourra être apporté par les enfants ou leurs parents sur le lieu de restauration quelle qu'en soit la raison.



Label rouge



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée



Les plats suivis d'une toque sont préparés sur place par l'équipe de restauration