

# Menus

Février (s/viande et s/porc)



Produit sous label de qualité « bio »



Produit sous autre label de qualité  
(Label rouge, AOP, AOC, HVE, IGP, Pêche durable, Produit fermier ...)



Menu végétarien



Viande française



Produit local



VAE : veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

PAE : porc à l'équilibre



	Du 03 au 07	Du 24 au 28
LUNDI	Friand au fromage Pané de blé sauce épicée Brocolis Emmental Compote pomme framboise	Céleri rémoulade Fish and chips Haricots beurre persillés Biscuit roulé à la confiture
MARDI	Rillettes de sardine Tajine de poisson Semoule Banane	Carotte à l'orange Chili sin carne Riz Fromage blanc sur lit de fruits exotiques
JEUDI	Macédoine au thon Fallafels sauce épicée Riz pilaf St Nectaire Moelleux au chocolat crème anglaise	Velouté de légumes Spaghettis  Bolognaise végétale Yaourt de brebis
VENDREDI	Salade fromagère Brandade de poisson  purée Orange	Salade de riz à la niçoise Curry végétarien Gratin de blette Tarte Bourdaloue

Finir son assiette  
c'est  
ne pas gaspiller !



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'évènements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.