



MENU du 01 au 05/02/2021



Déjeuner

Dîner

L
U
N
D
I

Potage Dubarry (lait) Poireaux /Asperges
vinaigrette (moutarde)
Tajine de volaille/Semoule
Laitages (lait)
Fruits crus ou cuits

Filet de maquereaux
Haut de cuisse de poulet
Haricots plats/carottes
Fromage (lait)
Fruits crus ou cuits

M
A
R
D
I

Roulé au fromage (lait gluten)/Pizzas (lait)
Calmar à la romaine
Ratatouille
Crêpes (œuf lait gluten)
Fruits crus ou cuits

Salade niçoise (moutarde œuf)
Paupiette de veau sauce chasseur
Pâtes
Fromage blanc (lait)
Fruits crus ou cuits

M
E
R
C
R
E
D
I

Salade composée (moutarde, œuf)
Tagliatelles Carbonara (lait)
Fromage (lait)
Fruits crus ou cuits

Salade de p de terre hareng (œuf, moutarde poisson)
Escalope de volaille
Poêlée de légumes
Pâtisserie (gluten œuf lait)
Fruits crus ou cuits

J
E
U
D
I

Endives au bleu (moutarde lait)/salade verte croûtons
(moutarde)
Choucroute garnie
Pâtisserie (gluten œuf)
Fruits crus ou cuits

Potage de légumes
Dos de cabillaud à la Normande (lait poisson)
Pomme vapeur
Fromage (lait)
Fruits crus ou cuits

V
E
N
D
R
E
D
I

Salade Coleslaw (moutarde)/Céleri rave mayonnaise
(œuf, moutarde)
Boulette de bœuf **BIO**/Purée
Fromage (lait)
Fruits crus ou cuits

Le gestionnaire

Le Proviseur

