**MENUS DU MOIS DE FEVRIER**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Lundi 1 | **Mardi 2** | **Mercredi 3** | **Jeudi 4** | **Vendredi 5** |
| Salade de haricots rouge et blanc  Mélange de céréales et petits pois  F3AB.svg  Fruit | Crêpe salé  Sauté de volaille au cidre  Champignons et brunoise de légumes  Crêpe sucrée | Pâté de campagne  Poisson en sauce  RizC:\Users\mairie\Desktop\fr_IGP_4c-e1520239735803-150x150.png  F1  Fruit | Salade verteAB.svg emmental  Cordon bleu  Frites  Compote | Soupe de vermicelles  Sauté de bœuf  Carottes  F1AB.svg  Fruits |
| Lundi 8 | **Mardi 9** | **Mercredi 10** | **Jeudi 11** | **Vendredi 12** |
| Salade coleslaw  Rissolette de veau  Pomme noisette  F1C:\Users\mairie\Desktop\logo-aop.jpg  Glace | Pizza au fromage  Poisson en sauce  Salsifis  Fruit | Nem  Bœuf aux oignons  Riz C:\Users\mairie\Desktop\fr_IGP_4c-e1520239735803-150x150.pngcantonais  F2  Litchi | Pois chiche  Œufs florentines  F1AB.svg  Fruit | Carottes râpées  Vol au vent  F3AB.svg  Compote |
| Lundi 15 | **Mardi 16** | **Mercredi 17** | **Jeudi 18** | **Vendredi 19** |
| Rosette  Steak haché  Purée de patate douce  F3AB.svg  Fruit | Soupe de vermicelle  Omelette  Champignons  F1  FruitAB.svg | Salade verte au fromage  Lasagne  Compote | Tarte au fromage  Sauté d’agneau aux épices  Jardinière de légumes  Fruit | Endives au bleu  Poisson frais  Haricots vertsAB.svg  Pâtisserie |
| Lundi 22 | **Mardi 23** | **Mercredi 24** | **Jeudi 25** | **Vendredi 26** |
| Salade verteAB.svg  Tartiflette  Compote | Soupe de légumes  Quenelle champignons  Gratinés  F3AB.svg  Fruit | Endives aux noix  Moules  Frites  F1C:\Users\mairie\Desktop\logo-aop.jpg  Glace | Carottes râpées  Veau marengo  Petits pois  F3AB.svg  Pâtisserie | Pique-nique |

Produit Laitier 1 : plus de 150 mg de calcium  
Produit Laitier 2 : entre 100 mg et 150 mg de calcium  
Produit Laitier 3 : moins de 100 mg de calcium

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. Bleu blanc cœur   
AB.svg Produit issu de l’agriculture biologique C:\Users\mairie\Desktop\fr_IGP_4c-e1520239735803-150x150.png Indication géographique protégée Appellation d’origine contrôlé C:\Users\mairie\Desktop\logo-aop.jpgAppellation d’origine protégé

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