**MENUS DU MOIS DE FEVRIER**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
|  Lundi 1 | **Mardi 2** | **Mercredi 3** | **Jeudi 4** | **Vendredi 5** |
| Salade de haricots rouge et blancMélange de céréales et petits poisF3AB.svgFruit | Crêpe saléSauté de volaille au cidreChampignons et brunoise de légumesCrêpe sucrée | Pâté de campagnePoisson en sauce RizC:\Users\mairie\Desktop\fr_IGP_4c-e1520239735803-150x150.pngF1Fruit | Salade verteAB.svg emmentalCordon bleuFritesCompote | Soupe de vermicellesSauté de bœufCarottesF1AB.svgFruits |
| Lundi 8 | **Mardi 9** | **Mercredi 10** | **Jeudi 11** | **Vendredi 12** |
| Salade coleslawRissolette de veauPomme noisetteF1C:\Users\mairie\Desktop\logo-aop.jpgGlace | Pizza au fromagePoisson en sauceSalsifisFruit | NemBœuf aux oignonsRiz C:\Users\mairie\Desktop\fr_IGP_4c-e1520239735803-150x150.pngcantonaisF2Litchi | Pois chicheŒufs florentinesF1AB.svgFruit | Carottes râpéesVol au ventF3AB.svgCompote |
| Lundi 15 | **Mardi 16** | **Mercredi 17** | **Jeudi 18** | **Vendredi 19** |
| Rosette Steak hachéPurée de patate douceF3AB.svgFruit | Soupe de vermicelleOmeletteChampignonsF1FruitAB.svg | Salade verte au fromageLasagneCompote | Tarte au fromageSauté d’agneau aux épicesJardinière de légumesFruit | Endives au bleuPoisson fraisHaricots vertsAB.svgPâtisserie |
| Lundi 22 | **Mardi 23** | **Mercredi 24** | **Jeudi 25** | **Vendredi 26** |
| Salade verteAB.svgTartifletteCompote | Soupe de légumes Quenelle champignonsGratinésF3AB.svgFruit | Endives aux noixMoulesFritesF1C:\Users\mairie\Desktop\logo-aop.jpgGlace | Carottes râpées Veau marengoPetits poisF3AB.svgPâtisserie | 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
 Produit issu de l’agriculture biologique  Indication géographique protégée Appellation d’origine contrôlé Appellation d’origine protégé

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