



« LÉGENDE DE MENU »

CRUDITÉ et **CUIDITÉ**

Apport en vitamines et fibres

PLAT PRINCIPAL apport en protéines

FÉCULENT apport en énergie

LAITAGE apport en calcium

MENU DES ACM

FEVRIER 2023

ALTERNATIF				
LUNDI 13/02	MARDI 14/02	MERCREDI 15/02	JEUDI 16/02	VENDREDI 17/02
MELON D HIVER	OEUF MIMOSA Sur lit de salade verte	SALADE VERTE	POTAGE CRECY (Carottes)	FRIAND au FROMAGE
COUSCOUS Aux PETITS LÉGUMES et sa SEMOULE	ESCALOPE DE VOLAILLE CORDON BLEU	BLE aux PETITS LÉGUMES	PAUPIETTE DE VEAU sauce CHAMPIGNONS	FILET DE COLIN Sauce CITRON
YAOURT NATURE	POÊLÉE DE TOMATES CERISES	TOME NOIRE	FRITES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
COMPOTE POMME/FRAISE	MOELLEUX aux POIRES Maison	POMME au FOUR CARAMELISEE	EMMENTAL	EDAM
			FRUIT De SAISON	FRUIT De SAISON
Goûter				
PAIN + FROMAGE	FROMAGE BLANC + FRUIT	BRIOCHE au SUCRE	MADELEINE + COMPOTE	PAIN + CHOCOLAT

Nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants :

ARACHIDE LAIT OEUF POISSON GLUTEN FRUITS A COQUE MOUTARDE SOJA CRUSTACES CELERIS MOLLUSQUE LUPIN SULFITES SESAMES

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES SOUCIS D'APPROVISIONNEMENT



« LÉGENDE DE MENU »

CRUDITÉ et **CUIDITÉ**
Apport en vitamines et fibres

PLAT PRINCIPAL apport en protéines

FÉCULENT apport en énergie

LAITAGE apport en calcium

MENU DES ACM

FEVRIER 2023

			ALTERNATIF	
LUNDI 20/02	MARDI 21/02	MERCREDI 22/02	JEUDI 23/02	VENDREDI 24/02
<p>SALADE D ENDIVES AUX POMMES GRANNY</p> <p>SPAGHETTIS Au THON (élémentaires)</p> <p>COQUILLETTES Au THON (maternelles)</p> <p>CROC-LAIT</p> <p>COMPOTE DE POMME BIO</p>	<p>SALADE COMPOSEE (Coeur de Palmier -BETTERAVES Salade verte)</p> <p>EMINCÉ de VOLAILLE À la crème</p> <p>PURÉE de POTIRON</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>RONDELLES de BANANE au CHOCOLAT</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES Au CITRON</p> <p>SAUCISSES de VOLAILLE PROVENÇALE</p> <p>POLENTA</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>POIRE au SIROP</p>	<p>MELON D'HIVER</p> <p>MÉLANGE de CÉRÉALES et LÉGUMINEUSES (Orges-Blé-Lentilles-Riz)</p> <p>BRIE</p> <p>COMPOTE POMME/BANANE</p>	<p>POIS CHICHE AU CUMIN</p> <p>OEUF FLORENTINE (Épinards)</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>FRUIT De SAISON</p>
Goûter				
PAIN + CHOCOLAT	YAOURT NATURE + FRUIT	BRIOCHE	PAIN + CONFITURE	ROULÉ à L'ABRICOT MAISON

Nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants :

ARACHIDE LAIT OEUF POISSON GLUTEN FRUITS A COQUE MOUTARDE SOJA CRUSTACES CELERIS MOLLUSQUE LUPIN SULFITES SESAMES

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES SOUCIS D'APPROVISIONNEMENT