

# MENUS SCOLAIRES DU 18 FÉVRIER AU 1 MARS 2019

lundi 18 février 2019	mardi 19 février 2019	mercredi 20 février 2019	jeudi 21 février 2019	vendredi 22 février 2019
Salade de lentilles à l'échalote  Steak haché de boeuf sauce aigre douce  Haricots verts <b>BIO</b> persillés  Mimolette  Liégeois vanille	Salade verte <b>BIO</b>  Palette de porc/ Sauté de poulet à la sauce tomate  Carottes persillées <b>BIO</b>  Fromage en coque de cire  Crêpe	Oeuf dur <b>BIO</b> à la mayonnaise  Couscous <b>BIO</b> de légumes  Yaourt brassé nature  Fruit de Saison	Feuilleté au fromage  Sauté de veau aux champignons  Choux fleurs <b>BIO</b> persillés  Fromage blanc nature  Fruit de Saison <b>BIO</b>	Salade de haricots verts  Paëlla au poisson ( avec riz et petits pois <b>BIO</b> )  Petit-suisse aux fruits  Fruit de Saison <b>BIO</b>
Baguette viennoise <b>BIO</b>  Pâte à tartiner  Lait	Baguette aux céréales <b>BIO</b>  Confiture  Fruit de Saison <b>BIO</b>	Pain au lait  Barre chocolat  Fruit de Saison <b>BIO</b>	Baguette viennoise <b>BIO</b> aux pépites de chocolat  Jus d'orange	Baguette à la levure <b>BIO</b>  Miel  Jus de pomme

lundi 25 février 2019	mardi 26 février 2019	mercredi 27 février 2019	jeudi 28 février 2019	vendredi 1 mars 2019
Choux rouges râpés à la vinaigrette  Paupiette de veau forestière  Julienne de légumes  Fromage à tartiner  Flan au caramel	Carottes râpées <b>BIO</b> à la vinaigrette  Sauté de bœuf  Salsifis persillés  Yaourt nature <b>BIO</b>  Fruit de saison	Mâche à la vinaigrette  Gigot de dinde aux herbes  Blé <b>BIO</b> sauce tomate  Fromage à tartiner  Compote de pomme <b>BIO</b>	Oeuf dur <b>BIO</b> à la vinaigrette  Penne <b>BIO</b> aux champignons  Fromage blanc nature <b>BIO</b>  Fruit de saison <b>BIO</b>	Macédoine à la vinaigrette  Riz <b>BIO</b> sauté aux crevettes  Fromage saveur vanille  Fruit de saison <b>BIO</b>
Pain au lait  Barre chocolat  Lait <b>BIO</b>	Sablés  Fruit de saison	Gaufre liegeoise  Fruit de saison <b>BIO</b>	Petit fourré à la fraise  Lait <b>BIO</b>	Madeleine  Fruit de saison <b>BIO</b>

Le pain accompagnant les repas et celui du goûter ainsi que les produits signalés par l'indication **BIO** sont issus de l'agriculture biologique.

Le label **MSC** est une certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable.

La viande de boeuf est d'origine France. La viande de veau est d'origine France/Allemagne/Pays-Bas.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusque.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

