

MENUS SCOLAIRES DU 4 AU 15 FÉVRIER 2019

lundi 4 février 2019	mardi 5 février 2019	mercredi 6 février 2019	jeudi 7 février 2019	vendredi 8 février 2019
Pizza au fromage Blanquette de veau ménagère Haricots beurre persillés Yaourt BIO saveur citron Mousse au chocolat	Pâté de volaille Filet de poisson meunière Purée pommes de terre-potiron Édam Fruit de Saison BIO	Choux rouges râpés à la vinaigrette Escalope de dinde charcutière Carottes persillées BIO Fromage blanc nature Muffin aux pépites de chocolat	Carottes râpées BIO à la vinaigrette Crêpe œuf/fromage Salade verte BIO Yaourt brassé nature BIO Fruit de Saison 	Salade de haricots verts Hachis parmentier de boeuf BIO Cheddar Compote pomme poire BIO
Baguette aux céréales BIO Pâte à tartiner Fruit de Saison BIO	Baguette à la levure BIO Miel Jus de pomme	Madeleine Fruit de Saison BIO	Baguette viennoise BIO Confiture Lait	Baguette à la levure BIO Fromage à tartiner Fruit de saison

lundi 11 février 2019	mardi 12 février 2019	mercredi 13 février 2019	jeudi 14 février 2019	vendredi 15 février 2019
Bouillon de légumes aux vermicelles Filet de cabillaud MSC sauce tomate Purée de céleri Fromage à tartiner Far breton aux pruneaux	Taboulé (semoule BIO) Chipolata de porc / Saucisses de volaille Choux fleurs BIO persillés Yaourt brassé au miel Fruit de Saison BIO	Salade de betteraves BIO Quiche thon mozzarella Salade verte BIO Petit suisse aux fruits Compote de pomme BIO	Endives à la vinaigrette Boeuf bourguignon Carottes persillées BIO Brie BIO Liégeois au chocolat	Pamplemousse Penne BIO à la bolognaise végétale Camembert BIO Fruit de Saison BIO
Baguette à la levure BIO Pâte à tartiner Fruit de Saison BIO	Baguette à la levure BIO Confiture Lait BIO	Moelleux au chocolat Fruit de saison BIO	Baguette aux céréales BIO Miel Jus de pomme	Baguette BIO aux fruits secs Confiture Fruit de Saison BIO

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.

