














Février 2024

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 05/02/24 au 11/02/24	Salade verte Lasagnes aux légumes Fromage à la coupe Fruit 	La Pizza Napolitaine Poisson Meunière Haricots verts persillade Laitage	Jambon de Paris Gratin de choux-fleur Fromage à la coupe « Label » Fruit	« Nouvel An chinois » Nem et salade verte Poulet au caramel Riz Cantonais Gâteau à la Noix de coco
Du 12/02/24 au 18/02/24	Salade de perles Saucisse de Strasbourg Épinards à la crème Laitage bio	Emincé de dinde aux olives Légumes d'hiver rôtis Emmental bio Fruit	Macédoine mayonnaise Hachis Parmentier végétal Petit suisse bio Fruit 	Salade composée Blanquette Océane Blé bio Fromage blanc
Du 19/02/24 au 25/02/24	Pâte de campagne et cornichons Dos de colin sauce vierge Gratin de potiron Fruit	Velouté de légumes bio Escalope viennoise Brocolis vapeur Flan nappé caramel	Carottes râpées Chili Végétarien Riz bio Mousse au chocolat 	Betteraves en salade Raviolis au bœuf gratinés Fromage Compote bio et biscuit
Du 26/01/24 au 03/03/24	<u>Vacances d'Hiver</u> 	<u>Vacances d'Hiver</u> 	<u>Vacances d'Hiver</u> 	<u>Vacances d'Hiver</u> 

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

*Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"

