

MOIS HIVER 4C

LUNDI







SEMAINE du 01 au 05 février 21

MARDI












MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Filet de poisson sauce Dieppoise 	Céleri bio rémoulade 	Estouffade de veau au thym 	CHANDELEUR Taboulé aux légumes	Velouté de légumes bio
Chou-fleur bio au paprika / blé 	Tajine de pois chiche aux légumes	Carottes bio au bouillon 	Galette de sarsin, œuf, fromage	Rôti de dinde sauce à la diable
Emmental	semoule	Munster 	Salade verte	Riz à l'espagnole
Fruit de saison bio 	Yaourt bio à la fraise de Kerdestan 	Pain d'épices à l'orange 	Crêpe au chocolat	Fruit de saison

LÉGENDE

 Label Rouge	 Viande bovine Française	 Agriculture Biologique Europe	 Viande de porc Français	 Volaille française	 Desserts de ma mamie
 Agriculture raisonnée	 Appellation d'Origine Protégée	 Plat végétarien	 Pêche responsable	 Haute valeur environnementale	

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »