



L'huile



Le beurre



La crème



Les glaces



Les oléagineux



Les barres chocolatées



Certains caractères

VENDREDI 1

Paté de campagne, cornichons  
Filet de saumon sauce marinade  
Purée de courge  
Petit Suisse aux fruits  
Banane

Poisson et dérivé, arachide, sulfites

LUNDI 4

MARDI 5

JEUDI 7

VENDREDI 8

## MENU CHANDELEUR

Salade de batavia  
sauce vinaigrette

Galette jambon emmental



Crêpe au sucre

Œuf, moutarde, fruits à coques

Potage de légumes  
Haut de cuisse de poulet bouillonné

Fromage blanc  
Kiwi

Sulfites

Nem, batavia  
Porc caramélisé  
Riz cantonais  
Yaourt à boire  
Ananas frais

Soja, moutarde

Salade d'endives, dés de mimolette  
Filet de lieu  
Carottes Vichy  
Choux à la crème

Moutarde, œuf, fruits à coque

LUNDI 11

MARDI 12

JEUDI 14

VENDREDI 15

## Vacances de Février

LUNDI 18

MARDI 19

JEUDI 21

VENDREDI 22

## Vacances de Février

LUNDI 25

MARDI 26

JEUDI 28

Mesclun sauce citron  
Fideua junior  
(porc, poulet, crevettes, moules)  
Cantadou  
Orange

Sulfites, mollusques, crustacés, poisson

Quiche Lorraine  
Sauté de volaille  
Epinards à la crème  
Kidiboo  
Poire crassane

Œuf, sulfites

Radis, beurre  
Rosbif  
Carottes sautées  
Crème dessert vanillée

Œuf, soja

Amandine LEDIG (cantinière) et Serge FARRUGIA (nutritionniste diététicien)

### Notes

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Allergènes présents à tous les repas : pain=gluten Produits laitiers = lait

