

MENU CANTINE FEVRIER 2025

10 au 14 février

17 au 21 février

24 au 28 février

03 au 07 mars

lundi	<i>Potage</i>	Potage aux tomates. Pain blanc. 1 blé.	Potage potiron. Pain gris 1 blé.	Potage de carotte. Pain gris 1blé.
	<i>Plat</i>	Pâtes au jambon, courgettes et Boursin. 1blé,7,3,6,8,9,10.	Escalope de porc, jus de viande 1 blé,9.	Filet de poulet aux herbes 1blé,7,9,12,3,6,10.
	<i>Dessert</i>	Pommes	Choux rouge aux pommes Pommes persillées Liégeois chocolat	Purée de pdt au chou frisé 7,1. Bananes
mardi	<i>Potage</i>	Potage navets. Pain blanc. 1 blé.	VEGETARIEN Potage au chou frisé. Pain gris 1 blé.	Potage champignons. Pain gris 1blé.
	<i>Plat</i>	Burger campagnard, ketchup. 3, 1,6,7,9,10. Chou blanc et carotte. 12. Wedges	Gyros de quorn aux poivrons 3. Courgette au four Pommes rissolées Oranges	sautés aux légumes, dinde Nouilles Yaourt entier. 7.
	<i>Dessert</i>	Yaourt abricot 7.		VEGETARIEN Potage de poireaux. Pain gris 1blé.
mercredi	<i>Potage</i>	Potage de poireaux. Pain blanc. 1 blé.	Potage cerfeuil . Pain gris 1 blé.	Burger au chou-fleur, crème de tomate
	<i>Plat</i>	Filet de poulet. Ratatouille (aubergine, courgette, poivrons, tomate). Riz Bananes	Spaghetti bolognaise de boeuf 1blé,3,6,7,9,10. Fromage rapé 7.	Poivrons au four. Wedges Clémentines
	<i>Dessert</i>	VEGETARIEN	Kiwis	
jedi	<i>Potage</i>	Potage d'épinards. Pain blanc 1 blé.	Œufs durs 3. Pain gris. 1blé.	Potage aux tomates. Pain gris 1blé.
	<i>Plat</i>	Curry de pois-chiches au lait de coco. 1 blé,7,9,12. Ebly 1 blé.	Sauté de poulet ketjap manis aux légumes. 1blé,6,9,10,12. Riz.	Cordon bleu de dinde, jus à l'estragon 1 blé,7,9,12,3,6,10. Brocolis. P.d.t persillées Yaourt framboise. 7.
	<i>Dessert</i>	Mousse au chocolat. 7,6.	Fromage blanc aux fruits	
vendredi	<i>Potage</i>	Bouillon de légumes. 9. Pain blanc 1 blé.	Soupe julienne de légumes. 9. Pain gris 1 blé.	Soupe brunoise. 9. Pain gris 1blé.
	<i>Plat</i>	Burger de poisson 4,7. Salade, tomate. Yaourt au curry12. Pommes rissolées	Filet de poisson, sauce Hollandaise. 1 blé,4,7,3,6,9,10. Fondue de poireaux Wedges de patate douce	Penne au saumon frais et fumé, épinards 1blé,4,7,12,3. Fromage rapé. 7.
	<i>Dessert</i>	Mandarines	Compote	Pommes

VACANCES CARNAVAL

Informations Allergènes et traces éventuelles

1= gluten, 2 = crustacés, 3 = Oeuf, 4 = poissons, 5 = arachides, 6 = soja, 7 = lactose, 8 = fruits à coque, 9 = céleri, 10 = moutarde, 11 = sésame, 12 = sulfites, 13 = lupin, 14 = mollusques

Les ingrédients des repas peuvent être modifiés dans des circonstances imprévues. Les repas sont préparés dans une cuisine où de nombreux ingrédients sont incorporés.

Ceci ne permet pas d'exclure des traces d'autres allergènes

EET

LEER

LEEF

GOÛTERS FEVRIER 2025

	10-févr	17-févr	24-2 au 28-2	03-mars
lundi	EAU Céréales Lait Bio Fruit	EAU Pain blanc, filet dinde Lait bio Fruit	VACANCES CARNAVAL	EAU Céréales Lait bio Fruit
mardi	11-févr EAU Ciabatta - Jambon Yaourt Entier Fruit	Goûter festif 18-02-2025 EAU Eclairs aux chocolat Lait a la fraise Fruit		04-mars EAU Pain blanc Kiri Concombre
mercredi	12-févr EAU Baguette Blanche - Choco tartinable Lait Bio Fruit	19-févr EAU Pain gris - beurre Yaourt entier Fruit		05-mars EAU Cracottes - confiture Bio Yaourt entier Fruit
jeudi	13-févr EAU Grisini Fromage Chanteneige Tomates cerises - Huile d'olive Bio	20-févr EAU Sandw, confit.bio Lait bio Fruit		06-mars EAU Piccolo - beurre Lait bio Fruit
vendredi	14-févr EAU PAIN GRIS - BEURRE Lait Bio Fruit	21-févr EAU Baguette blanche Philadelphia Fruit		07-mars EAU Pain gris Gouda Fruit

Informations Allergènes et traces éventuelles

1= gluten, 2 = crustacés, 3 = Oeuf, 4 = poissons, 5 = arachides, 6 = soja, 7 = lactose, 8 = fruits à coque, 9 = céleri, 10 = moutarde, 11 = sésame, 12 = sulfites, 13 = lupin, 14 = mollusques

Les ingrédients des repas peuvent être modifiés dans des circonstances imprévues. Les repas sont préparés dans une cuisine où de nombreux ingrédients sont incorporés.

Ceci ne permet pas d'exclure des traces d'autres allergènes