



# Menu du mois

## HIVER



MENUS MERCREDIS DU 5 AU 19 FEVRIER

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

### Mercredi 5

Betteraves bio  
Sauté de dinde crème  
Polenta  
Yaourt aux fruits

### Mercredi 12

Salade d'endives  
Tomate farcie  
Semoule bio  
Fromage blanc à la crème de marron

### Mercredi 19

Fenouil au curry  
Paupiette  
Pomme vapeur  
Fromage  
Compote de fruits bio

### Mercredi

### Mercredi

Nos menus risquent de contenir des allergènes comme : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame, soja, sulfites.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter.

Menus réalisés par la Diététicienne Anne Magnin.

Ces menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté.

■ Crudités et cuisinées

■ Protéines

■ Féculents

■ Laitages

1 : gluten

2 : crustacé

3 : oeufs

4 : poissons

5 : arachide

6 : soja

7 : lait

8 : fruit à coque

9 : céleri

10 : moutarde

11 : sésame

12 : sulfites

13 : lupin

14 : mollusque



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles.

MIEUX LE SAVOIR LAISSER MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

(allergènes vinaigrette : 10 & 12)