

Semaine n°06

# CHANDELEUR !

Lundi 2 février



Salade de chou blanc au curry

Pané de Poisson

Semoule & Carotte

Sauce tartare

Crêpe fourrée chocolat de la Chandeleur



Mercredi 4 février

Salade de coquillettes aux tomates

Rôti de dinde sauce champignons

Alternative sans viande : Omelette

Haricots verts persillés

Produit laitier

Fruit



Vendredi 6 février



Salade de maïs et poivrons

Ravioli boeuf sauce tomate

Alternative sans viande : Ravioli ricotta épinard

Produit laitier

Gélfifié chocolat



Mardi 3 février

Courgette à l'indienne

Sauté de poulet tandoori

Alternative sans viande : Saucé végé au curry

Blé

Produit laitier

Compote



Jeudi 5 février



Céleri rémoulade

Parmentier Végé

Produit laitier BIO



Fruit



Viande de Porc

Poisson labellisé MSC

Produit BIO

Produit Local

Dessert fait maison par nos pâtissiers

Haute Valeur Environnementale

Volaille française



## Lundi 2 février

Salade de chou blanc au curry



Pané de poisson



Semoule & Carotte



Sauce tartare



Crêpe fourrée chocolat de la Chandeleur

## Mardi 3 février

Courgette à l'indienne



Sauté de poulet tandoori



Sauce végé au curry



Blé



Produit Laitier



Compote HVE

## Mercredi 4 février

Salade de coquillettes aux tomates



Rôti de dinde sauce champignons



Omelette



Haricot vert persillé



Produit laitier



Fruit

## Jeudi 5 février

Céleri rémoulade



Parmentier végé'



Produit Laitier



Fruit

## Vendredi 6 février

Salade de maïs et poivrons



Ravioli boeuf sauce tomate



Ravioli ricotta épinard



Produit Laitier



Gélifié chocolat

Attention, les allergènes inscrits sont les allergènes présents dans les préparations.

Les allergènes peuvent tous être présents sous forme de traces.

ALLERGÈNES : MOUTARDE DIOXYDE DE SOUFRE SESAME

CÉREALES AVEC GLUTEN LAIT POISSON ARACHIDE

FRUITS A COQUE OEUFS SOJA CRUSTACES

MOLLUSQUES CELERI Petit pois