



# MENU du 01 au 05/02/2021



Déjeuner

Dîner

L  
U  
N  
D  
I

Potage Dubarry (lait) Poireaux /Asperges  
vinaigrette (moutarde)  
Tajine de volaille/Semoule  
Laitages (lait)  
Fruits crus ou cuits

Filet de maquereaux  
Haut de cuisse de poulet  
Haricots plats/carottes  
Fromage (lait)  
Fruits crus ou cuits

M  
A  
R  
D  
I

Roulé au fromage (lait gluten)/Pizzas (lait)  
Calmar à la romaine  
Ratatouille  
Crêpes (œuf lait gluten)  
Fruits crus ou cuits

Salade niçoise (moutarde œuf)  
Paupiette de veau sauce chasseur  
Pâtes  
Fromage blanc (lait)  
Fruits crus ou cuits

M  
E  
R  
C  
R  
E  
D  
I

Salade composée (moutarde, œuf)  
Tagliatelles Carbonara (lait)  
Fromage (lait)  
Fruits crus ou cuits

Salade de p de terre hareng (œuf, moutarde poisson)  
Escalope de volaille  
Poêlée de légumes  
Pâtisserie (gluten œuf lait)  
Fruits crus ou cuits

J  
E  
U  
D  
I

Endives au bleu (moutarde lait)/salade verte croûtons  
(moutarde)  
Choucroute garnie  
Pâtisserie (gluten œuf)  
Fruits crus ou cuits

Potage de légumes  
Dos de cabillaud à la Normande (lait poisson)  
Pomme vapeur  
Fromage (lait)  
Fruits crus ou cuits

V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I

Salade Coleslaw (moutarde)/Céleri rave mayonnaise  
(œuf, moutarde)  
Boulette de bœuf **BIO**/Purée  
Fromage (lait)  
Fruits crus ou cuits

Le gestionnaire

Le Proviseur

