

Menus du 21 février au 4 mars 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 21 au 25 février	Potage légumes Sauté de veau Semoule Fromage Compote	Salade de riz Cœur de merlu blanc citronné Carottes sautées Fromage à la coupe Fruit	Salade verte Lasagnes Crème dessert Fruit	Tartine de la mer Aiguillettes de poulet Sauce moutarde Poêlée de légumes/Pommes de Terre Yaourt Biscuit	Salade haricots verts Pâtes bolognaise végétale (sans soja) Fromage Banane
Semaine du 28 février au 4 mars	Potage vermicelles Fish and chip's Courgettes sautées/Boulgour Fromage Fruit	Salade verte Omelette Riz aux petits légumes Yaourt Fruit	Salade Ebly/Thon Steak haché Ratatouille Fromage Compote	Carottes râpées Pane Valess gouda Pâtes sauce tomate Fromage Fruit	Salade de lentilles Jambon Brocolis sautés/Pommes de terre Flan Biscuit

Sous réserve d'approvisionnement. Produits issus de l'agriculture biologique : pain le mardi, fruits et crudités selon disponibilité. Label Menus végétariens

« Information allergène :

Les repas proposés dans le cadre de la restauration scolaire, du centre aéré et du multisport sont susceptibles de contenir les substances suivantes, pouvant provoquer des allergies alimentaires ou des intolérances : céréales contenant du gluten, œuf, lait, poissons, mollusques, crustacés, soja, céleri, fruits à coques, moutarde, sésame, sulfites, lupin, arachides. Nous vous invitons à signaler toutes allergies ou intolérances alimentaires au service scolarité de la commune pour qu'un accueil adapté soit mis en place »