

Crudité, cuidité

Féculent, légume sec, céréale

Protéine

Produit laitier

**BIO** Produits issus de l'Agriculture Biologique

# MENUS - MOIS DE FEVRIER 2021

Sous réserve de modifications



Lundi 1	Allergènes	Mardi 2	Allergènes	Jeudi 4	Allergènes	Vendredi 5	Allergènes
Salade composée Poisson bordelaise Riz <b>BIO</b> Samos Fruit de saison	M CP  L	Surimi Endives Jambon Fromage blanc Crêpe Pain <b>BIO</b>	CHOP L  L CLO C	Taboulé Œuf <b>BIO</b> Epinards Tome des Pyrénées Fruit de saison	C OL L L	<u>Menu à thème : La Montagne</u> Salade verte Choucroute Saucisses - pommes de terre Picodon <b>BIO</b> Gaufre au chocolat	M   L COSL
Lundi 8	Allergènes	Mardi 9	Allergènes	Jeudi 11	Allergènes	Vendredi 12	Allergènes
		VACANCES		SCOLAIRES			
Lundi 15	Allergènes	Mardi 16	Allergènes	Jeudi 18	Allergènes	Vendredi 19	Allergènes
		VACANCES		SCOLAIRES			
Lundi 22	Allergènes	Mardi 23	Allergènes	Jeudi 25	Allergènes	Vendredi 26	Allergènes

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

A = Arachides

D = Anhydride sulfureux

G = Sésame

L = Lait/produit laitier

P = Poissons

B = Céleri

E = Mollusques

H = Crustacés

M = Moutarde

S = Soja

C = Gluten

F = Fruit à coque

I = Lupin

O = Œufs

\* Les viandes de bœuf ou de veau sont d'origine française