



FEVRIER 2024

| LUNDI | MARDI | JEUDI 01 | VENDREDI 02 |
|-------|-------|--|---|
| | | Endive, gésiers et croûtons Sauté d'agneau Pâte Fromage Banane | Velouté de mâche Lentilles sauce tomate Quinoa St nectaire Gaufre |

| LUNDI 05 | MARDI 06 | JEUDI 08 | VENDREDI 09 |
|---|--|--|---|
| Céleri râpé Brandade de morue Fromage blanc | Velouté de carottes Rougail saucisse Riz Orange | Betterave Rôti de dinde Purée de légumes Kiwi | Potage vermicelle Omelette, champignons Crème anglaise Brownie aux noisettes |

| LUNDI 12 | MARDI 13 | JEUDI 15 | VENDREDI 16 |
|---|--|---|---|
| Avocat surimi et maïs Ragoût de colin Semoule Yaourt | Velouté de poireaux Pois cassés Jambon de Vendée Camembert Pomme | Carotte râpée Poulet Frites Fromage Poire | Velouté de pois chiches Salsifis à la tomate Boulgour St Môret Far aux pruneaux |

Origine des viandes servies : FRANCE.

*Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché tout en respectant l'équilibre alimentaire. **BON APPETIT !***

NOS MENUS PEUVENT CONTENIR LES ALLERGENES CI-DESSOUS.

Liste d'allergènes ; lait, œuf, gluten, céleri, crustacés, poissons, mollusques, lupin, moutarde, fruits à coque, sulfite, céréale, soja et arachide.

BONNES VACANCES !!