

LUNDI 26 FEVRIER 2024	MARDI 27 FEVRIER 2024 MENU VEGETARIEN	MERCREDI 28 FEVRIER 2024	JEUDI 29 FEVRIER 2024	VENDREDI 1 MARS 2024
<p>Quiche aux lardons (1, 2)</p> <p>Bœuf burritos Semoule (BIO) (11)</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Taboulé (13)</p> <p>Pizza au fromage (2,11) Haricots verts en persillade (BIO)</p> <p>Pâtisserie « tropézienne » (1)</p>	<p>Tomates (BIO) & mozzarella (2,13)</p> <p>Tortellinis au bœuf (11)</p> <p>Crème au caramel (1, 2)</p>	<p>Carottes râpées (BIO)(13)</p> <p>Brandade de poisson (2, 5)</p> <p>Brassé bulgare nature sucré (BIO) (2)</p>	<p>Choux fleur (BIO) à la moutarde (13, 1, 2)</p> <p>Blanquette de dinde (VF) (BBC) (2) Pâtes (BIO) (11)</p> <p>Fromage & biscuit (2,11)</p>
LUNDI 4 MARS 2024	MARDI 5 MARS 2024 MENU VEGETARIEN	MERCREDI 6 MARS 2024	JEUDI 7 MARS 2024	VENDREDI 8 MARS 2024
<p>Feuilleté au fromage (2,11)</p> <p>Jambalaya</p> <p>Compote (BIO)</p>	<p>Salade de choux & cheddar (13)</p> <p>Carré seitan fromage (BIO) (BBC) (2) Poêlée de légumes</p> <p>Pâtisserie « grillé aux pommes »(11)</p>	<p>Salade (BIO) tomates, maïs (13)</p> <p>Duo d'émincés de porc & dinde (VF) sauce forestière (2) Blé</p> <p>Dessert du chef (2,10)</p>	<p>Betteraves (BIO) (13)</p> <p>Dos de colin (5) sauce curry (2) Brocolis (BIO)</p> <p>Ile flottante (2)</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Tajine au poulet (VF) & olives Pommes de terre (BIO) vapeur</p> <p>Fruit</p>

Attention, les menus sont susceptibles de modification en fonction des arrivages

LEGENDE

(BIO) Agriculture Biologique	(VPF) Viande de Porc Française	(VBF) Viande de Bœuf Française
(BBC) Bleu Blanc Coeur	(VF) Volaille Française	(LR) Label Rouge

ALLERGENES

(4) Mollusques	(1) Œufs	(2) Lait	(3) Crustacés
(8) Soja	(5) Poisson	(6) Arachides	(7) Graines de sésame
(12) Céleri	(9) Anhydride sulfureux et sulfites	(10) Fruits à coque	(11) Céréales contenant du gluten
	(13) Moutarde	(14) Lupin	