

Menus Février 2020



	REPAS	DESSERTS	ALLERGÈNES
L 03-02	Macaronis sauce "béchamel" Jambon	Crêpes	1-3-7-9
M 04-02	Rôti de porc Sauce moutarde P.de t. Chicons braisés	Fruit	9-10
J 06-02	Blanc de poulet Blé Légumes chinois	Crème	1-6-7-9
V 07-02	Boulettes Sauce brune Frites Champignons	Fruit	1-3-5-9
L 10-02	Tagliatelles Saumon Brocolis	Biscuit	1-3-7-9
M 11-02	Pita Lanières de dinde Petits légumes	Fruit	1-9
J 13-02	Blanquette de veau Purée Carottes cuites	Frisko	3-7-9
V 14-02 	Jambonneau P. de t. rissolées Salade	Gâteau de petits "beurre" 	1-3-9
L 17-02	Tartes aux poireaux Jambon "Cobourg"	Fruit	1-7-9
M 18-02	Rôti Orloff P. de t. Haricots sauce tomate	Mousse au chocolat	3-7-9
J 20-02	Poissons panés Purée Epinards	Fruit	3-7-9
V 21-02	Cuisses de poulet Frites Compote de pommes	Biscuit	3-6-9-11

6/02: Musée des
Celtés pour les
maternelles

Congé de
Carnaval

Les aliments composants ce menu peuvent contenir certains allergènes: 1.gluten, 2.crustacés, 3.œufs, 4.poissons, 5.arachides, 6.soja, 7.lait, 8.fruits à coques, 9.céleri, 10.moutarde, 11.graines de sésame, 12.sulfites, 13.lupin, 14.mollusques.