




Menus Février 2025



	REPAS	DESSERTS	ALLERGÈNES
L 03-02 	Macaronis au gratin	Crêpes <i>C'est la Chandeleur</i> 	1-3-7-9 
M 04-02	Poisson Purée Légumes méditerranéens	Fruit : pomme	1-2-3-7-9
J 06-02	Saucisse de campagne Blé Champignons	Fruit : clémentine	1-3-9
V 07-02	Rôti de dinde Frites Salade	Biscuit	1-3-5-7-9
L 10-02	Boudin blanc de poulet Risotto	Fruit: banane	1-7-9
M 11-02	Rôti Orlov P.de t. Haricots	Crumble de pommes	1-7-8-9
J 13-02	Omelette aux lardons Purée Salade	Mousse au chocolat	3-7-8-9
V 14-02	Steaks hachés Gratin dauphinois Concombres	Fruit: pomme	1-7-9
L 17-02	Spaghettis bolognaise	Fruit : clémentine	3-7-9
M 18-02	Rôti de bœuf P.de t. rissolées Salade de carottes	Rocher à la noix de coco	1-3-7-9
J 20-02	Saucisse fumée Potée de choux	Mousse de spéculoos	1-3-7-9
V 21-02	Vol au vent Frites	Fruits	5-7-9

03/02 Piscine
2^e et 3^emat

17/02 Piscine
2^e et 3^emat

Congé de détente
24/02 au
09/03/25

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.