



Février 2025

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 03/02/25 au 09/02/25	Salade verte Lasagnes végétarienne Fromage à la coupe Compote Bio 	Salade de pomme de terre Poisson Meunière Haricots verts persillade Fromage à la coupe Laitage Bio		Friand à l'emmental Jambon cuit au torchon Gratin de choux-fleur Fromage à la coupe « Label » Fruit	Lentilles Bio en salade Pilons de poulet rôtis Purée de poireaux/pomme de terre Fromage à la coupe Pana Cotta
Du 10/02/25 au 16/02/25	<i><u>Vacances d'Hiver</u></i> 	<i><u>Vacances d'Hiver</u></i> 		<i><u>Vacances d'Hiver</u></i> 	<i><u>Vacances d'Hiver</u></i> 
Du 17/02/25 au 23/02/25	<i><u>Vacances d'Hiver</u></i> 	<i><u>Vacances d'Hiver</u></i> 		<i><u>Vacances d'Hiver</u></i> 	<i><u>Vacances d'Hiver</u></i> 
Du 24/02/25 au 02/03/25	Salade de blé Saucisse de Strasbourg Petits pois à l'ancienne Fromage Laitage bio	Macédoine mayonnaise Spaghetti bio et sa sauce fromagère Petit suisse bio Fruit 		Crêpe au fromage Emincé de dinde aux olives Légumes d'hiver rôtis Emmental bio Fruit	Salade composée Blanquette Océane Riz bio Camembert Fromage blanc

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"

