

MENUS Du 2 au 6 février		« Fait Maison »	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	HVE	LOCAL	Allergènes
Lundi	-					
	Escalope de veau à la crème et champignons	X			X	7
	Coquillettes		X			
	Crème dessert				X	7
Mardi	Brocolis en salade	X				10
	Poisson pané (MSC)					4
	Rosti					
	Yaourt		X			
	Clémentine					
Jeudi	Macédoine					3-10
	Omelette de légumes	X	X			3
	Petit épeautre			X		
	-					
Vendredi	CHANDELEUR – Crêpe dessert	X				3
	Endives aux lardons - Pommes					
	Sauté de dinde à la moutarde	X			X	
	Petits pois		X			
	Yaourt					7
	Pommes		X			



#### Liste des allergènes



FOURNISSEURS : MAISON JOFFROIS - FROMAGERIE BONAL - GAEC CANTOURNET BERTRAND - SARL Chastaing & Maury - KRILL - PROMO CASH - CANTUEL CHRISTOPHE - GAEC BARDET-PHIALIP - L'ARBRE A PAIN - GAEC DU RETRE - FERME DE LA MAISON ROUGE - REBOUL - LE PAIN DE ST PAUL - PLANTECOSTE LAURE - FERME DE LAMOLEIRIE --

Menus susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement.

Cuisinière municipale : Céline LEDUC