

MENU RESTAURANT SCOLAIRE – FÉVRIER 2025



3	4	6	7
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Salade de lentilles ❄️ Steak végétal ◆ Coquillettes ¹ ▲ Petits suisse⁷ ❄️ Crêpes ^{1.3.7}  	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Salade verte et tomates ^{10.12} ● Paella ^{1.2.4} ▲ Fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Salade Marco Polo ^{1.3.4} ▲ Emincé de dinde ❄️ Julienne de légumes⁹ ▲ Yaourt fermier armoais⁷ 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Mousse de foie ❄️ Curry poisson lait de coco ^{7.4} ◆ Riz sauvage ¹ ▲ Camembert ⁷ ▲ Fruit
 <h2 style="color: multi; font-size: 2em;">BONNES VACANCES!</h2> 			
24	25	27	28
<ul style="list-style-type: none"> ▲ Betteraves aux pommes² ❄️ Cordon végétal 5 ▲ Petits pois bio ▲ Petits suisse ¹³ Beignets ¹ 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Salade, maïs, jambon, tomates ¹⁸ ▲ Cuisse de poulet local ◆ Coquillettes bio ⁴ ▲ Gruyère ¹⁰ ▲ Liégeois ¹¹ 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Carottes râpées ● Bœuf au pain d'épices ³ ▲ Pommes de terre vapeur¹ ▲ Fromage blanc ⁷ ▲ Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Radis au beurre ⁷ ❄️ Filet de poisson normande ● Purée d'haricots vert ▲ Coulommiers⁷ ● Gâteau de semoule^{1.7}

Légende des produits allergènes :

1 : Gluten 2 : Crustacés 3 : œufs 4 : poissons 5 : arachides 6 : soja 7 : lait 8 : fruit à la coque 9 : céleri 10 : moutarde 11 : sésame 12 : sulfite 13 : lupin 14 : mollusques

● : fait maison ◆ : épicerie ❄️ : surgelé ▲ : frais 🌿 : Végétarien

Les menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés si cela s'avère nécessaire.

Les produits sont issus de l'agriculture français ou local.

Produits labellisés loi ÉGAlim 2 (viandes et certains fruits et légumes)