

# Menu

Du lundi 18 février au vendredi 22 février 2019

## Lundi

Salade verte sauce andalouse

Omelette bio à la portugaise  
(poivrons rouges et verts, oignons)

Wok de légumes (carottes jaunes et oranges,  
germes d'haricot mungo, pois croquants, champignons noirs  
et fèves de soja)

Fromage blanc bio nature

Kiwi jaune

Céréales caramélisées / Lait nature  
bio / Compôte de pomme et coing



## Mardi

Concombre et maïs bio vinaigrette

Sauté de veau aux olives  
(olives vertes, carottes, ail et bouquet garni)

Carottes rondelles bio

Stick mimolette

Tarte au chocolat

Pain au sésame / Confiture /  
Fromage blanc vanille

## Mercredi

Velouté de potiron

Brochette de dinde marinée

Fusilli bio

Yaourt aux fruits mixés bio

Gaufre liégeoise / Fruit de saison



## Jeudi

Taboulé aux fruits secs (semoule bio, abricots  
secs, raisins secs, jus d'orange et raz el hanout)

Steak haché bio au jus   
Chou-fleur bio à la crème

Edam bio

Orange bio

Allumette aux pépés de chocolat du  
boulangier / Lait nature bio / Fruit   
saison

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques

## Vendredi

Dernier jour avant les  
vacances

Salade du chef

Brandade de poisson (cubes de poisson, flocon de  
pommes de terre, lait, emmental râpé oignons, ail, persil,  
muscade)

Fondu carré

Fruit ou compote

Moelleux au fromage blanc / lait  
vanille / Compote

Pain bio

Ces menus et ces goûters sont susceptibles de modifications en fonction des cours, des arrivages et des effectifs communiqués à l'avance

Les goûters concernent les écoles maternelles et les écoles élémentaires ou les centres de loisirs



\*Certifiée race à viande et / ou VBF  
(viande bovine française)



Pour tous nos repas, goûters et pique-niques, le pain est issu de l'agriculture biologique

La liste des allergènes présents dans les menus sont disponibles sur demande à la CDE 13