


MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2023

| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------------------------|--|--|--|---|
| Semaine du 30 janvier au 03 février | Menu végétarien  Salade de haricots rouges Fricot d'épinards Œuf dur (FR) Fromage  Compote de fruits | Tarte aux fromages Haut de cuisse de poulet (FR) Purée Fruit  | Chandeleur Salade de pâtes Crêpe jambon emmental Haricots verts  Crêpe au chocolat | Salade verte  Filet de colin à la Provençale  Riz Pilaf Fromage Dessert |
| Semaine du 06 au 10 février | Carottes râpées Boules de bœuf (FR) Pommes sautées Fromage Dessert  | Menu végétarien  Salade de riz Omelette nature (FR) Poêlée de légumes Fromage  Compote de fruits | Pizza Cordon bleu de dinde (UE) Carottes persillées  Pâtisserie | Salade verte  Lasagnes au saumon  Fromage Fruit |
| Semaine du 13 au 17 février | VACANCES SCOLAIRES | VACANCES SCOLAIRES | VACANCES SCOLAIRES | VACANCES SCOLAIRES |
| Semaine du 20 au 24 février | VACANCES SCOLAIRES | VACANCES SCOLAIRES | VACANCES SCOLAIRES | VACANCES SCOLAIRES |

Information allergènes: présence possible de céleri, d'œufs, de céréales contenant du gluten, crustacés, poisson, lupin, lait, mollusques, moutarde, fruits à coque, arachides, graines de sésame, sulfites et soja dans notre laboratoire de cuisine.

(FR): viande d'origine Française
 (UE): viande d'origine Union Européenne

Produits Bio: 



: pêche durable

A noter : Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages

Menus élaborés dans notre laboratoire de cuisine *Les Délices de Julien* - ZAC de la Plaine 13440 Cabannes
 Agrément sanitaire Européen N°13.018.004

Menus validés par une diététicienne

