



## RESTAURANT SCOLAIRE

### Semaine du 3 au 9 Février 2025

#### MENU NORMAL

#### MENU SANS VIANDE

<b>LUNDI</b>	<b>SANS VIANDE tous les LUNDIS</b>														
<b>MARDI</b>	<b>Fromage de tête</b>				T						T			T	
	<b>Sauté de dinde marengo</b>	X	X	X			X	T	X	X	X				
	<b>Gratin de courgettes</b>		X	X											
	<b>Fromage coupe</b>			X											
	<b>Flan caramel</b>	X	X	X											
<b>JEUDI</b>	<b>Rosette</b>			X				T						X	
	<b>Filet de poulet moutarde</b>	T		T							X				
	<b>Haricots verts</b>						T		T						
	<b>Fromage coupe</b>			X											
	<b>Yaourt nature sucré</b>			X											
<b>VENDREDI</b>	<b>Céleri rémoulade</b>	T	X	T	T	T	T	T	X	X	T			T	
	<b>Hamburger de veau</b>		X	T							T	T			
	<b>Pommes crispy</b>	X	X	X											
	<b>Fromage coupe</b>			X											
	<b>Fruit de saison</b>														

														X	
<b>Salade verte</b>														X	
<b>Tagliatelles à la napolitaine</b>		X	X												
<b>Fromage coupe</b>					X										
<b>Fruit de saison</b>															
<b>Crudités</b>														X	
<b>Filet de poisson</b>						X									
<b>Gratin de courgettes</b>			X	X											
<b>Fromage coupe</b>				X											
<b>Flan caramel</b>		X	X	X											
<b>Crudités</b>														X	
<b>Blanquette de poisson</b>					X	X									
<b>Haricots verts</b>								T		T					
<b>Fromage coupe</b>				X											
<b>Yaourt nature sucré</b>				X											
<b>Céleri rémoulade</b>		T	X	T	T	T	T	T	X	X	T			T	
<b>Omelette au fromage</b>			X	X											
<b>Pommes crispy</b>		X	X	X											
<b>Fromage coupe</b>				X											
<b>Fruit de saison</b>															

**FAMILLE DE PRODUITS**

	Légumes et fruits crus
	Légumes et fruits cuits
	Produits protidiques
	Féculents
	Produits laitiers

Validé par une diététicienne  
du Club Nutriservices

**CODIFICATION DES ALLERGENES (T = traces)**

GLUTEN	SOJA
ŒUFS	FRUITS A COQUES
ARACHIDES	CELERI
LAIT	MOUTARDE
POISSONS	GRAINES DE SESAME
CRUSTACES	SULFITES
MOLLUSQUES	LUPIN