































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05-févr	06-févr	07-févr	08-févr	09-févr
Tajine de légumes  Semoule  Fromage  Yaourt 	Poisson frais Blé  Fromage  Fruit de saison 	Menu du chef 	Sauté de volaille Riz forestier  Fromage  Yaourt 	Goulash  Pâtes  et carottes  Produit laitier Fruit de saison 
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12-févr	13-févr	14-févr	15-févr	16-févr
Chili sin carne  Riz  Fromage  Yaourt 	Poisson frais Purée de patate douce  Fromage  Fruit saison 	Menu du chef 	Velouté de légumes de saison  Escalope de poulet Purée de pois cassés  Fruit de saison 	Sauté de porc  Boulghour  Produit laitier Dessert(s) varié(s)



Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnement et de la lutte contre le gaspillage.
 Informations sur les allergènes, les plats servis au restaurant sont susceptibles de contenir : des céréales contenant du gluten, des mollusques, des crustacés, des œufs, du poisson, du soja, du lait, des fruits à coque, du céleri, de la moutarde, des graines de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites, du lupin, de l'arachide.

