

Plats du jour des écoles Février 2023

Jeudi 02/02 : Couscous au poulet ●● Pâtisserie ●●

Vendredi 03/02 : Blanquette de légumes au lait de coco, quinoa (végé) ●● Fruit.

Lundi 06/02 : Saucisse porc et veau, stoemp aux carottes ●●● Fruit. ☉

Mardi 07/02 : Pâtes à la bolognaise végétarienne (végé) ●●●● Yaourt aux fruits ●

Jeudi 09/02 : Aiguillettes de volaille, riz aux petits légumes ●● Pâtisserie ●●

Vendredi 10/02 : Gratin de poisson florentin ●●● Fruit.

Lundi 13/02 : Cordon bleu de dinde, choux rouge, pommes nature ●● Fruit.

Mardi 14/02 : Tortellini aux épinards et ricotta (végé) ●●● Yaourt aux fruits ●

Jeudi 16/02 : Boulettes de veau aux ananas, riz sauvage ●● Fromage ●

Vendredi 17/02 : Colin pané, purée aux légumes, sauce tartare ●●● Pâtisserie ●●

● Lait ● Gluten ● Œuf ● Poisson ● Soja ● Céleri ● Crustacés ▼ Arachides ● Moutarde
■ Fruits à coques ● Sésame ● Sulfite ● Lupin ◻ Mollusques ☉ Porc

Tous nos plats sont cuisinés sur place et par nos soins le jour même.
L'essentiel est « Fait Maison » à partir de produits bruts, ce qui nous permet de garantir une cuisine pauvre en sel, nulle en sucre, pauvre en graisse et riche en goût.



Produits certifiés :

Légumes, potage, fruits frais, pommes-de-terre, œufs, quinoa.

Le seul allergène pouvant être présent dans le potage est le céleri.
Les plats sont confectionnés dans une cuisine qui utilise tous les allergènes, des traces peuvent donc subsister.