

MENU DU MOIS DE FEVRIER

<p>LUNDI 5 FEVRIER</p>	<p>MARDI 6 FEVRIER Menu végétarien</p>	<p>JEUDI 8 FEVRIER</p>	<p>VENDREDI 9 FEVRIER Menu carnaval de Rio</p>
<p>Salade verte du potager M  Sauté de dinde aux champignons Pâtes G Yaourt aux fruits L</p>	<p>Salade de pois chiches M Raviolis aux fromages Tomme catalane AOP (coupe) L  Fruit</p>	<p>Friand au fromage SSLOGC Poisson à la tomate PMCLGOC Légumes du potager  Mousse au chocolat L</p>	<p>Crudité du potager M  Feijoada (Cassoulet Brésilien au porc et haricots rouges)  Mousse à la coco L</p>
<p>LUNDI 12 FEVRIER Menu nouvel an chinois</p>	<p>MARDI 13 FEVRIER</p>	<p>JEUDI 15 FEVRIER Menu végétarien</p>	<p>VENDREDI 16 FEVRIER</p>
<p>Nems à la volaille CGO Riz cantonnais au porc O Brie de Meaux AOP (coupe) L  Ananas au sirop</p>	<p>Salade verte du potager M  Poulet rôtie Frites  Yaourt bio L (sucre servi à part)</p>	<p>Salade de brocolis M Tortilla de légumes OL Comté AOP (coupe) L  Fruit</p>	<p>Potage de légumes du potager  Filet de poisson à la crème PMCL Gratin de chou-fleur du potager L  Saint nectaire AOP (portion) L Fruit</p>
<p>LUNDI 19 FEVRIER</p>	<p>MARDI 20 FEVRIER</p>	<p>JEUDI 22 FEVRIER Menu végétarien</p>	<p>VENDREDI 23 FEVRIER</p>
<p>Soupe de vermicelles Moussaka du potager au bœuf LO  Cantal AOP (portion) L  Fruit</p>	<p>Crudité du potager M  Vol au vent de fruits de mer SSLOGC Riz  Fromage blanc bio L (sucre servi à part)</p>	<p>Potage de légumes Dahl de lentilles Reblochon AOP (coupe) L  Fruit</p>	<p>Crudité du potager M  Daube de bœuf Pâtes G Flan L</p>



Les fruits et légumes du mois de Février!

PANAIS, CHOU ROUGE, ÉPINARD, TOPINAMBOUR, CHOU KALE, CHOU-FLEUR, RUTABAGA NAVET, COURGE BUTTERNUT
 CAROTTE, BETTERAVE, CRESSON, CHOU, OIGNON, PATATE DOUCE, POMME DE TERRE, ENDIVE
 CHOUX DE BRUXELLES, POIREAU, CÉLERI-RAVE
 KIWIS, CITRON, GRENADE, POIRE, POMELO, ANANAS, BANANE, POMME, ORANGE, AVOCAT, CLÉMENTINE

BONNES
VACANCES
D'HIVER...



Les légumes proposés aux enfants sont susceptibles de changer en fonction des arrivages du potager municipal

Vous trouverez ci-dessous la liste des 14 allergènes référencés par la directive européenne INCO avec leurs codes couleurs.

- Œufs O	- Poissons P	- Fruits à coque C
- Lait L	- Graines de sésame S	- Céréales contenant du gluten G
- Crustacés C	- Soja S	- Céleri C
- Mollusques M	- Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg) A	- Moutarde M
- Lupin L	- arachide A	



LEGUMES DE NOTRE POTAGER

Les logos ci-dessous, présents sur les menus, indiquent l'aide de l'UE à destination des écoles



AOC
Appellation
D'origine
Controlée



AOP
Appellation
D'origine
Protégée



IGP
Indication
Géographique
Protégée



STG
Spécialité
Traditionnelle
Garantie



Agriculture
Biologique



Label
Rouge