
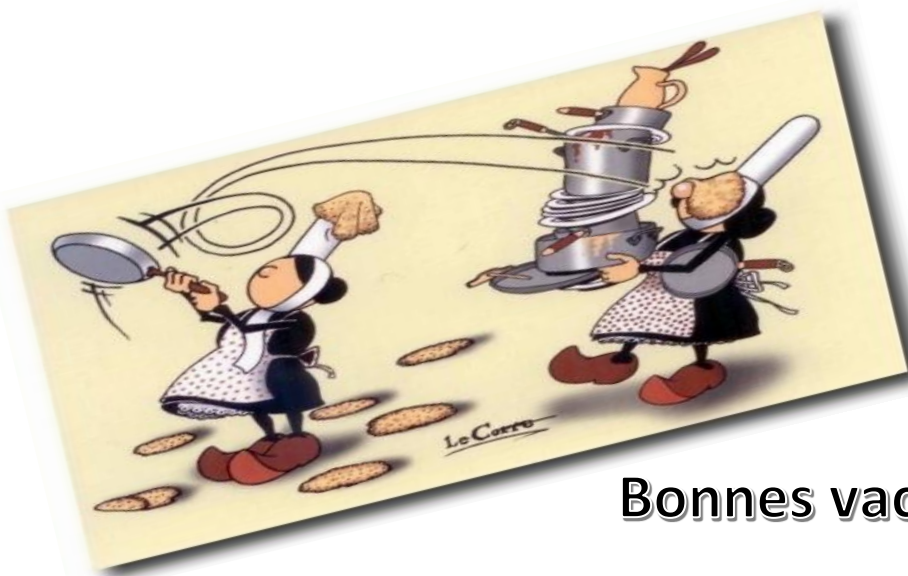


MENU DU MOIS DE FEVRIER

LUNDI 2 FEVRIER	MARDI 3 FEVRIER	JEUDI 5 FEVRIER Menu végétarien	VENREDI 6 FEVRIER
 Crudités M Crêpes salées (...) B Brie BIO L Crêpes au chocolat SLOGC	Soupe de légumes Poisson sauce bordelaise PMCLGOC Riz Gruyère IGP L Fruit	Salade verte M Gnocchi (sysco) de potiron SG (élémentaire) Pâtes au beurre G (maternelle) Beaufort AOP L Compote	Crudités M Cheeseburger SSLGMA Frites Comté AOP L Fruit
LUNDI 9 FEVRIER	MARDI 10 FEVRIER	JEUDI 12 FEVRIER Menu classe CM1 CM2 COURBE MICHOLLET	VENREDI 13 FEVRIER
Soupe de légumes Omelette aux fines herbes OL Salade verte M Saint nectaire AOP L Pastel de nata SSLGO	Pizza SSLOGC Sauté de dinde à la moutarde ML Brocolis Buche de chèvre BIO L Fruit	Sunomono M Ramen au poulet G (élémentaire) Pâtes au beurre G poulet rôti (maternelle) Ichigo milk kan aux litchi L	Crudités M Poisson pané au cheddar SSLOGCMCP Haricots verts Yaourt BIO L

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



Bonnes vacances à toutes et tous !!!



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
Contrôlée



AOP
Appellation
D'origine
Protégée



IGP
Indication
Géographique
Protégée



STG
Spécialité
Traditionnelle
Garantie



Agriculture
Biologique



Label
Rouge