

DÉCOUVRIR POUR MIEUX GRANDIR!

Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

VEZELOIS

Vendredi Lundi Mardi Mercredi Jeudi 09/02/2024 05/02/2024 06/02/2024 07/02/2024 08/02/2024 ENTRÉE Haricots blancs sauce ravigote Soupe aux carottes et à la Moutarde, Sulfites muscade Lait Riz thai korma végétarien butternut Quenelles NATURE sauce aurore Gratin de pommes de terre, Hoki osauce basquaise Céleri. Oeufs. Gluten. Lait épinards et raclette et marrons Poissons Lait, Moutarde, Sulfites Lait Sauté de boeuf O sauce paprika Rôti de dinde O sauce estragon persil Lait Lait Carotte au jus Torsades Pas d'allergènes à déclaration Gluten obligatoire PRODUITS LAITIERS Fromage frais Petit cotentin Tomme blanche Lait Lait Dessert lacté gélifié au chocolat Clémentines pommes Mirabelles au sirop Pas d'allergènes à déclaration Pas d'allergènes à déclaration Merci de vous rapprocher de notre obligatoire gérant pour toute information relative à obligatoire la présence d'allergènes.

Vinaigrette moutarde Moutarde, Sulfites

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



DÉCOUVRIR POUR MIEUX GRANDIR!

Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

VEZELOIS

Lundi 12/02/2024

Mardi 13/02/2024

Mercredi 14/02/2024 ENTRÉES

Jeudi 15/02/2024

Vendredi 16/02/2024

Carottes râpées

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Soupe aux légumes (carotte, poireau, navet, pomme de terre)

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tajine marocain aux pois chiches et semoule

Gluten, Fruits à coque, Moutarde

Omelette aux fines herbes Oeufs

Steak haché de boeuf sauce brune Gluten

Parmentier de canard

Gluten. Lait

Gluten, Mollusques

PARMENTIER DE THON ET POISSON BLANC

Poissons, Gluten, Lait

Poire

obligatoire

Sauté de porc O sauce au thym Pas d'allergènes à déclaration

Beignets de calamar

obligatoire

Ratatouille

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz créole

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage fondu Croc'lait Lait

Coulommiers

Lait

pommes

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Beignet à la framboise 🌑 Oeufs, Gluten

Pas d'allergènes à déclaration

Tarte au citron

Oeufs. Gluten. Lait

Vinaigrette moutarde Moutarde, Sulfites

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

PRODUITS LAITIERS



DÉCOUVRIR POUR MIEUX GRANDIR!

Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

VEZELOIS

Lundi 19/02/2024 Mardi 20/02/2024

Mercredi 21/02/2024 Jeudi 22/02/2024 Vendredi 23/02/2024

— ENTRÉES —
Carotte râpée vinaigrette

Moutarde, Sulfites

Cake frais aux olives Oeufs, Gluten, Lait

Colin d'Alaska sauce coco citron vert

Poissons, Gluten, Lait, Sulfites

Poulet roti et jus aux herbes

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tortilla campesina Oeufs. Lait Chili con carne avec riz

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Chili sin carne

O D U I T S L A I T I E R

Merguez

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Saucisse végétale soja et blé Gluten, Soja Torsade sauce tomate au soja façon bolognaise Gluten, Soja

POMMES VAPEUR PERSILLEES

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Jardinière de légumes

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PUREE DE HARICOTS VERTS

Lait

Dosette de sucre

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Yaourt nature

Cantal

Lait

Fromage frais demi sel

Pomme rouge

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote tous fruits allégée en sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Smoothie poire miel

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Banane

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mousse au chocolat au lait Lait, Soja

SAUCES

Vinaigrette crémeuse à la ciboulette

Lait. Moutarde. Sulfites

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.