



## GRUPE SCOLAIRE DE MONTRABE






 **Produits Bio**

 **Produit local**

 **Repas Végétarien**

### LISTE DES ALLERGENES :

1- GLUTEN 2- LAIT DE VACHE (OU PRODUIT DERIVES, BEURRE, CREME) 3- LAIT DE BREBIS OU CHEVRE 4- ŒUF 5- MOUTARDE 6- POISSON 7- ARACHIDE 8-FRUIT A COQUE 9- CRUSTACES 10- MOLLUSQUES 11- CELERI 12- SOJA 13-ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITE 14-SESAME 15- LUPIN

lundi 15 février	mardi 16 février	mercredi 17 février	jeudi 18 février	vendredi 19 février
Betteraves vinaigrette <sup>5</sup> 	Carottes râpées au citron	Taboulé a la menthe <sup>1</sup>	Salade thon croûtons <sup>1-5</sup>	Potage de légumes du chef 
Filet de colin meunière <sup>1-6</sup>	Coquillettes <sup>1</sup> 	Sauté de poulet à la tomate	Escalope de porc au jus	Steak haché
Haricots verts persillés	Sauce bolognaise	Gratin de chou-fleur <sup>2</sup>	Purée de pommes de terre <sup>2</sup>	Poêlée de légumes
Fromage <sup>2</sup>	Fromage <sup>2</sup>	Yaourt nature <sup>2</sup> 	Fromage <sup>2</sup>	Fromage <sup>2</sup>
Donut's <sup>1-4</sup>	Poire au chocolat	Fruit de saison	Compote de fruits 	Fruit de saison

GOUTERS : FRUIT DE SAISON / YAOURT A BOIRE<sup>2</sup>

PAIN<sup>1</sup> / CHOCOLAT

COMPOTE A BOIRE / PETIT FOURRE A L'ABRICOT<sup>1-4</sup>

PAIN<sup>1</sup> / CONFITURE

GATEAU MARBRE<sup>1-2-4</sup>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.