MENUS – Du 17 au 21 février 2025		< Fait Maison >	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	HVE	LOCAL	Allergènes
Lundi	Carottes râpées		X			10-6
	Viande hachée à la provençale	Х				
	Riz		Х			1
	Brie					7
	Kiwi					
Mardi	Mélimélo de choux	Х				10-6
	Escalope de veau				X	10.7
	Lentilles		X			
	Yaourt		Х			7
	Pomme					
Jeudi	Salade verte					10-6
	Fozza tartiflette					7
	Fromage blanc		X			7
	Compote					
	-					
Vendredi	Macédoine de légumes					3-10
	Blanquette de poissons	X				4
	Pâtes		Х			1
	Feuilleté au chocolat	X				
	-					



## Liste des allergènes :



<u>FOURNISSEURS</u>: MAISON JOFFROIS - FROMAGERIE BONAL - GAEC CANTOURNET BERTRAND - SARL Chastaing & Maury – KRILL - PROMO CASH - CANTUEL CHRISTOPHE - GAEC BARDET-PHIALIP - L'ARBRE A PAIN - GAEC DU RETRE - FERME DE LA MAISON ROUGE – REBOUL - LE PAIN DE ST PAUL - PLANTECOSTE LAURE - FERME DE LAMOLEIRIE -



Menus susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement.

Cuisinière municipale : Céline LEDUC