

# Cuisine intercommunale

vacances

Semaine du 22 au 26 février 2021

repas végétarien

	<b>Lundi</b>	<b>Aller-gènes</b>	<b>Mardi</b>	<b>Aller-gènes</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Aller-gènes</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Aller-gènes</b>	<b>Vendredi</b>	<b>Aller-gènes</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	Crème de courgette*	lait	Panais* et carottes râpées*	moutarde	Légumes* à la croque à la mimolette	lait	Pamplemousse		Salade* verte au fromage*	moutarde
<b>Plat garni</b>	Rôti de porc		Jumbalaya (plat à base de riz*)		Rosbeef		Boulette végétales	gluten	Cabillaud à la paimpolaise (cabillaud,	lait
<b>Légumes</b>	Flageolets* Haricots* verts				Frites crêches : purée		Printanière de légumes		pommes de terre)	
<b>Laitage</b>	St paulin*	lait	Yaourt aromatisé*	lait	Compote*		Entremets* chocolat	lait œuf		
<b>Dessert</b>	Pomme*								Banane	

Chaque semaine un pain bio et un pain de campagne sont proposés.

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

\* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.