



















Semaine du 20 au 24 février 2023



Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Soupe de légumes 	Carottes râpées vinaigrette		
Cordon bleu	 Feuilleté végétarien	 Rôti de bœuf "façon kebab"	 Steak de veau 100% viande	Cassolette de la mer (lieu noir, colin, saumon) 
 Poêlée de légumes		Gratin Dauphinois	Gratin de choux (choux-fleurs et brocolis)	 Riz créole
 Assortiment de Laitages	 Fromage	Crème dessert chocolat	Fromage	 Fromage
Fruits	Fruits		Pâtisserie	Compote de fruits
Pain et confiture Jus de fruits	Chausson aux pommes Lait chocolaté	Pain et fromage jus de fruits	Croissant Lait fraise	Pain et chocolat jus de fruit

 Innovation Culinaire
  Agriculture Biologique
  Produits Locaux

 Production maison
  Label Rouge
  Pêche durable



La liste des allergènes est disponible à la caisse des écoles

(menu proposé sous disponibilité des produits)