

## Menus Restauration Scolaire – Semaine du 24 au 28 Février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu Végétarien	VENDREDI
Entrée	<b>Potage de Légumes</b> (2,6)	<b>Wrap Thon- Tomates</b> (6,5,10,11,8,3)	<b>Betteraves Vinaigrette</b> (9)	<b>Carottes Râpées</b> (9)	<b>Salade Strasbourgeoise</b> (9)
Plat	<b>Jambon blanc</b> (0)	<b>Sauté de Veau Sauce Chorizo</b> (6,5)	<b>Langue de boeuf</b> (6,5)	<b>Tarte au Fromage</b> (6,5,10)	<b>Brandade de Colin</b> (3,6,8,9,11,14)
Garniture	<b>Blé à la Tomate</b> (0)	<b>Purée de Potiron</b> (6,14)	<b>Flageolets</b> (6)	<b>Salade Verte</b> (9)	
Produit Laitier	<b>Camembert</b> (6)		<b>Emmental</b> (6)		<b>Vache qui rit</b> (6)
Dessert	<b>Fruit</b> (0)	<b>Riz au lait</b> (6)	<b>Fruit</b> (0)	<b>Yaourts aux fruits mixés</b> (6)	<b>Fruit</b> (0)

*Les menus peuvent être changés selon les approvisionnements*

**Listes allergènes obligatoires présents** (selon les données fournisseurs) numérotés de 1 à 14 (conformément au règlement n°1169/2011) dans les menus :

Conformément au règlement n°1169 / 2011,

nos menus sont susceptibles de contenir

les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

Rouge : allergènes présents Bleu : traces éventuelles

1 Arachide

2 Céleri

3 Crustacés

4 Fruits à coque

5 Gluten

6 Lait

7 Lupin

8 Mollusque

9 Moutarde

10 Œufs

11 Poisson

12 Sésame

13 Soja

14 Anhydride sulfureux /sulfites

**Fait maison** (les recettes sont élaborés à partir des produits bruts)