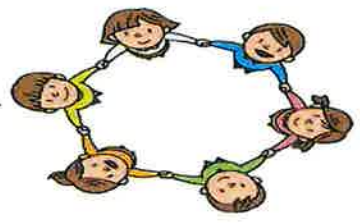



MENUS CRECHE



FEVRIER 2025	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					
Semaine du 10 au 14 Février 2025	FERME	FERME	FERME	FERME	FERME
Semaine du 17 au 21 Février 2025	MENU VEGETARIEN Julienne de Légumes Riz cantonnais Edam Clémentine Gouter : Pain complet yaourt compote	Salade de choux fleurs Rôti de Dinde Purée de Carottes pommes de terre Samos Kiwi Gouter : Pain de seigle fromage fruit	10-12 Salade de Haricots verts Jambon Lentilles Babybel Compote Gouter : Banane Pick et croq	10-12 Macédoine de Légumes Tortillons sauce bolognaise Yaourt Pomme Gouter : Pain complet confiture fromage blanc fruit	9 4-1 7 1-7
LEGENDE : Aliments Bio Label Rouge Pêche Durable Repas Végétarien Assaisonnement des crudités servi à part **	Liste des Allergenes Annexe II (R(CE)INCO) 1 Céréales contenant du Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) 2 Crustacés (crabe, crevettes, ...) 3 Œufs et produits à base d'œufs 4 Poissons et produits à base de poisson 5 Arachides (huile de cacahuètes, d'arachide) 6 Soja 7 Lait 8 Fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix ...) 9 Céleri 10 Moutarde 11 Graines de Sésame 12 Anhydride sulfureux et sulfite en concentration 13 Lupin 14 Mollusques (escargots, moules, calmars, surimi ...)		Viande fraîche bovine, née, élevée et abattue en France / Viande fraîche ovine porc et volaille viande Française Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits et substances provoquant des allergies ou intolérances alimentaires. Détail dans l'annexe II (R(CE)INCO) affichée. Le Gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus suivant les aléas des livraisons. Menus contrôlés par la diététicienne du SIVAAD "Aide Union Européenne à destination des écoles" 