

LUNDI 03/02

SALADE BAR 

CERVELAS ORLOFF

GRATIN DAUPHINOIS   

FROMAGE  

FRUITS  

MARDI 04/02

SALADE BAR

RAVIOLIS DE BOEUF 

CREPES   

JEUDI 06/02

**menu Québécois végé**

SOUPE AUX POIS DU QUEBEC  

POUTINE   

PANCAKES AU SIROP D'ERABLE   

VENDREDI 07/02

SALADE BAR 

BROCHETTE DE POISSON EN SAUCE   

SEMOULE   

CAROTTES VICHY BIO    

DESSERT AU CHOIX  

 Menu conseillé

 Bio

 Local

 Végétarien

 Fait Maison

 Aide UE à destination des écoles

 Arachides

 Crustacés

 Poissons

 Oeufs

 Céréales contenant du gluten  
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

\*Assaisonnement à part

 Soja

 Lait

 Mollusques

 Anhydrides sulfureux et sulfites

 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

 Moutarde

 Graines de sésame

 Lupin

 Céleri

Plats

03/02/2025

**GRATIN DAUPHINOIS**

Lait

**FROMAGE**

Lait

04/02/2025

**RAVIOLIS DE BOEUF**

Céréales avec gluten

**CREPES**

Céréales avec gluten, Oeufs

06/02/2025

**SOUPE AUX POIS DU QUEBEC**

Lait

**POUTINE**

Lait

**PANCAKES AU SIROP D'ERABLE**

Céréales avec gluten, Oeufs, Lait

07/02/2025

**BROCHETTE DE POISSON EN SAUCE**

Crustacés, Poissons, Lait

**SEMOULE**

Céréales avec gluten, Lait

**CAROTTES VICHY BIO**

Lait

**DESSERT AU CHOIX**

Lait