



Ville de Morne-à-l'eau
Caisse des écoles
0590 24 38 70



MENU DE MON RESTAURANT

Sous réserve de modifications

Du 07 au 11 Février 2022



GASPIY 4.0 : Campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire à travers l'éducation au goût

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
07 Haricots verts à la vinaigrette Pain traditionnel Cordon bleu (a) Duo pomme de terre/ Carotte Fruits frais	08 Menu Vert Pastèque Pain semi-complet Lasagne aux petits légumes Yaourt au maracuja (a)	09 Friands fromage (a) Pain traditionnel Court bouillon de poisson (d) Riz mexicain Fruits frais	10 Carotte fraîche à l'orange Pain traditionnel Bœuf*aux légumes *(origine : Pologne) Semoule Crêpe de manioc	11 Jambon de dinde à la menthe Pain semi-complet Chiquetaille de morue (d) Trio de patate douce/Haricots verts/ Choux fleur Fromage (a) Fruits frais
<i>Paupiette de veau aux petits légumes</i> <i>Fromage</i> <i>Coupelle de fruits</i> Suggestion diner	<i>Assiette de crudités</i> <i>Boulettes de poisson</i> <i>Fruit frais</i> Suggestion diner	<i>Filet de poulet aux poivrons frais</i> <i>Haricots verts</i> <i>Yaourt</i> Suggestion diner	<i>Salade de tomates</i> <i>Œufs durs</i> <i>Tarte à l'ananas</i> Suggestion diner	<i>Bâtonnets de légumes frais sauce pesto</i> <i>Cake jambon, fromage et olives</i> <i>Compote</i> Suggestion diner

INFO ALLERGÈNES (14 allergènes majeurs que vous retrouverez dans les menus)

(a) Lait (b) gluten (c) œuf (d) poissons (e) sulfites (f) fruits à coque (g) crustacés (h) mollusques
(i) soja (j) céleri (k) arachide (l) moutarde (m) sésame (n) lupin

Validé par une diététicienne

