



LUNDI 05 FEVRIER	MARDI 06 FEVRIER	ALSA MECREDI 07 FEVRIER <i>Menu végétarien</i>	JEUDI 08 FEVRIER	VENREDI 09 FEVRIER <i>Menu végétarien</i>
Salade de mâche aux noix et bleu 10/12/7 Spaghettis 1/3 Bolognaise Compote pommes banane	Potage Dubarry 7 Émincé de dinde Julienne de Légumes 7/9 Fromage* 7 Pâtisserie* 1/3/7/8	Betteraves et pignons de pin 1/5/6/8/10/11/12 Pizza aux légumes 1/3/4/7/10/11 Salade verte 10/12 Fromage*7 Fruit de saison* Goûter : compote + biscuit* 1/3/7/8	Rillette Poisson frais* 4 Purée de pommes de terre 1/7 Fromage*7 Fruit de saison**	Carottes râpées** Gratin de gnocchi 1/3/7 Salade verte 10/12 Yaourt sucré 7
LUNDI 12 FEVRIER	MARDI 13 FEVRIER	MERCREDI 14 FEVRIER	JEUDI 15 FEVRIER <i>Menu réunionnais</i>	VENREDI 16 FEVRIER <i>Menu végétarien</i>
Salade de chou rouge et chou blanc 10/12 Lasagnes au saumon et poireaux 1/3/4/7 Salade verte 10/12 Dessert glacé* 1/3/7/8	Salade piémontaise vinaigrée 10/12 Brochette de volaille Carottes vichy 7 Fromage* 7 Fruit de saison**	Potage de légumes 7 Émincé de bœuf en sauce Haricots beurre 7/9 Crêpes au sucre 1/3/7 Goûter : Fruit + pain 1 et fromage 7	Samoussa au poulet 1/6 Rougaille saucisses fumées Haricots rouges 6 Riz 7 Fromage* 7 Salade Bananes et ananas	Salade verte 10/12 Burger végétal 1/7/11 Frites Petits suisses aux fruits 7

Produit fermier	Codification	Allergènes	Codification	Allergènes
Produit bio	1	Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre kamut)	8	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches)
Produit surgelé	2	Crustacés	9	Céleri
Produit local	3	Oeuf	10	Moutarde
Produit maison	4	Poisson	11	Graines de sésame
* selon arrivage	5	Arachides	12	Anhydride sulfureux et sulfites
	6	Soja	13	Lupin
Le mardi du Pain bio est servi	7	Lait	14	Mollusques



<p>"L'ensemble des plats servis dans les restaurants sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes. Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu."</p>	<p>Toutes les viandes sont certifiées d'origine française. Tous les produits sont frais. Les produits surgelés sont mentionnés. Les menus sont élaborés conformément à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire JORF n°0229 du 2 octobre 2011 (modifié selon la version 2015 du GEMRCN). Les menus sont approuvés par une diététicienne nutritionniste et validés en commission. En application du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballés paru au JO du 19 avril 2015, les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes : gluten, crustacés, oeuf, poissons, arachides, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfite, lupin, mollusques. Sous réserve de la demande lors de l'inscription aux temps périscolaires, des menus sans viande sont proposés. A défaut, le menu prévu est servi. Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.</p>	<p align="right">** "Aide UE à destination des écoles"</p>
---	---	--