

Janvier 2024



Lundi 08 janvier	Mardi 09 janvier	Mercredi 10 janvier	Jeudi 11 janvier	Vendredi 12 janvier Menu végétarien
Salade d'endives au fromage Calamars à la romaine Risotto au parmesan Galette de Rois	Feuilleté* Cuisse de poulet Gratin brocolis et chou-fleur Fromage* Fruit de saison**	Soupe de légumes* Spaghettis à la bolognaise Fromage blanc sucré et cubes de mangue Goûter : Fruit* + pain et fromage*	Betteraves Rôti de porc Purée de panais et pommes de terre Fromage* Fruit de saison**	Velouté de poireaux Croque-monsieur au fromage Salade verte Yaourt fermier
Lundi 15 janvier	Mardi 16 janvier	Mercredi 17 janvier	Jeudi 18 janvier	Vendredi 19 janvier Menu végétarien
Soupe à la normande Aiguillette de canard sauce au curry Haricots verts Fromage blanc sucré	Carottes râpées** Chipolatas Lentilles mijotées Fromage* Fruit de saison**	Salade verte toasts de chèvre Rôti de veau Brocolis au jus Galette des Rois Goûter : fruit* et biscuit*	Céleri rémoulade Poisson frais* Semoule et julienne de légumes Fromage* Fruit de saison**	Pizza au fromage Nuggets de blé Jeunes carottes au beurre Mousse au chocolat
Lundi 22 janvier	Mardi 23 janvier	Mercredi 24 janvier	Jeudi 25 janvier Menu végétarien	Vendredi 26 janvier
Kefta d'agneau sauce tomate Blé Fromage* Fruit de saison**	Crêpe au fromage Filet de poulet aux herbes Haricots plats Fromage blanc aux fruits	Tourin à la tomate Tartiflette Salade verte Petits suisses aux fruits Goûter : Fruit* + biscuit*	Taboulé Gratin de chou-fleur béchamel œuf dur Fromage* Compote*	Betteraves** Blanquette de veau Riz Fromage* Fruit de saison**
Lundi 29 janvier	Mardi 30 janvier	Mercredi 31 janvier	Jeudi 1 ^{er} février	Vendredi 2 février Menu végétarien
Rillettes de thon au fromage frais Steak de bœuf sauce au poivre Haricots beurre Galette frangipane	Bouillon de légumes vermicelle Rôti de porc Quinoa, brocolis Yaourt artisanal	Macédoine de légumes Brochette de poisson citron Purée de pommes de terre Fromage* Fruit de saison* Goûter : compote et biscuit*	Salade d'endives au fromage Escalope de dinde sauce champignons Petits pois, carottes Salade de fruits de saison* Biscuit*	Soupe de pois chiches et légumes Lasagnes de lentilles Salade verte Fromage* Fruit de saison**
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	Céleri	10	Moutarde
Produit maison	4	Poisson	11	Graines de sésame
* selon arrivage	5	Arachides	12	Anhydride sulfureux et sulfites
	6	Soja	13	Lupin
Pain bio servi le mardi	7	Lait	14	Mollusques
"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."	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 [ORF 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 préemballées paru au JO du 19 avril 2015, les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes : gluten, crustacés, œuf, 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.			



** "Aide UE à destination des écoles"