




École maternelle Anne Frank

Mois de Décembre



lundi 30/11	mardi 01	mercredi 02 ALSH	jeudi 03	vendredi 04 Menu végétarien	lundi 07	mardi 08	mercredi 09 ALSH Menu végétarien	jeudi 10	vendredi 11 Menu végétarien
taboulé de quinoa 1+12	carottes râpées 12	jambon blanc, beurre 7+6	betteraves 12	soupe de légumes 2	rillettes de thon sur pain de mie 1+4+7	carottes râpées 12	Velouté pomme de terre/poireau et croûtons 1+6+7+8+11	saucisson, beurre 7+8	potage cultivateur 1
sauté de dinde à la tomate	lasagnes de bœuf 1+3+7	filet de colin au citron 4	blanquette de veau 1+3+7+9	gratin de légumes 7 (carotte, pomme de terre, poireau)	rôti de bœuf	sauté de porc aux carottes	omelette 3+7	poisson frais*4	boulettes de pois chiche sauce fromagère7
gratin de chou-fleur 7	salade verte 12	purée de pois cassés 7	riz basmati 7	fromage* 7	poêlée de panais	macaronis 1+7	poêlée de ratatouille 1+9	julienne de légumes, semoule 1+7+9	frites
fromage* 7	yaourt fermier sucré 7	fromage* 7	fromage* 7	fromage* 7	fromage* 7	fromage* 7	fromage* 7	fromage* 7	fromage* 7
fruit de saison*	fruit de saison*	fruit de saison*	fruit de saison*	yaourt aux fruits mixés 7	fruit de saison*	petits suisses sucrés 7	liégeois vanille 7	fruit de saison*	compote pomme, banane
		goûter compote, biscuit* 1+3+7+8					goûter fruit*+pain+fromage*7		

lundi 14	mardi 15 Menu végétarien	mercredi 16 ALSH	jeudi 17	vendredi 18 Menu de Fête
Céleri rémoulade raisins secs 3+9+10+12	salade de chou chinois 7	pâté de campagne 3+7	soupe de potimarron aux croûtons 1+6+7+8+11	toast de saumon fumé 1+4+7
blanc de poulet	gratiné de tortis semi complètes à la ricotta et à l'emmental 1+7	bœuf bourguignon	filet de poisson meunière frais 1+4	suprême de poulet aux champignons frais 7
Haricots verts aux oignons et fines herbes 7+6+9		carottes	gratin de pommes de terre, brocolis 1+7+9	pom'pin forestines 1
fromage* 7				
compote*	fruit de saison*	crème caramel 7	fromage blanc aux fruits 7	dessert de fête surprise*
		goûter fruit* pain 1, fromage 7		



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 et validés en commission en collaboration avec une diététicienne-nutritionniste. 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, crustacé, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque). Seuls les allergènes entrant dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu. Compte tenu des pratiques culturelles, le porc est remplacé par du poulet, du bœuf, du poisson ou des oeufs. Les menus affichés sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.

fait maison
produit fermier
produit bio
produit local
produit surgelé
 *selon arrivage

codification allergène

- 1 gluten
- 2 crustacé
- 3 œuf
- 4 poisson
- 5 arachide
- 6 soja
- 7 lait

codification allergène

- 8 fruit à coque
- 9 céleri
- 10 moutarde
- 11 graine de sésame
- 12 anhydride sulfureux
- 13 lupin
- 14 mollusque