



Janvier 2020



Lundi 06 janvier	Mardi 07 janvier	Mercredi 08 janvier	Jeudi 09 janvier	Vendredi 10 janvier
Carottes râpées, fromage Saucisse de veau Haricots verts Galette des Rois	Soupe de légumes de saison Tagliatelles au saumon Fromage* Compote pomme/banane	MENUS ALSH Quiche Lorraine Rôti de dindonneau Purée de carottes Crème dessert vanille	Surimi vinaigrette Steak de porc Gratin de brocolis Fromage* Fruit de saison*	MENU VÉGÉTARIEN Chou blanc en salade, raisins secs Omelette de pommes de terre Salade Yaourt fermier nature sucré
Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier MENU VÉGÉTARIEN	Mercredi 15 janvier	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Velouté poireau/pomme de terre Blanquette de veau Carottes, champignons Fromage* Fruit de saison*	Betteraves crues râpées Gratiné de pâtes complètes bio aux petits légumes bio Yaourt bulgare	Tourin à la tomate Beignets de calamar Riz Fromage* Fruit de saison*	Mortadelle, cornichons Poisson frais* Fondue de poireaux, quinoa Petits suisses aux fruits	Salade de laitue, endives, noix et bleu Beefsteak, sauce échalote Frites fraîches Fromage* Fruit de saison*
Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier	Mercredi 22 janvier MENU VÉGÉTARIEN	Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier MENU VÉGÉTARIEN
Duo de choux en salade, fromage Rissollette de veau Haricots beurre Île flottante	Feuilleté au fromage Filet de colin façon meunière Gratin de chou fleur Fruit de saison*	Avocat Lasagnes végétariennes Salade Fromage blanc aux fruits	Velouté de citrouille Rôti de bœuf Pom'rösties aux légumes Fromage blanc au miel	Carottes et radis noir râpés Couscous de légumes Fromage* Fruit de saison*
Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier MENU VÉGÉTARIEN	Mercredi 29 janvier	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Taboulé Escalope de dinde Poêlée de légumes du mois* Fromage* Fruit de saison*	Betteraves Spaghettis bio Falafels sauce tomate bio Yaourt fermier vanille	Saucisson, beurre Plein filet de cabillaud, sauce chorizo Haricots plats / blé Fromage* Fruit de saison*	Salade d'endives, fromage, noix Rôti de veau Purée de pommes de terre Fruit de saison*	Soupe de légumes Saucisse Lentilles Petits suisses sucrés

PRODUIT FERMIER
PRODUIT BIO
PRODUIT SURGELÉ
PRODUIT LOCAL
PRODUIT MAISON
* SELON ARRIVAGE
** MATERNELLE
***ÉLÉMENTAIRE

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 préemballés paru au JO du 19 avril 2015, les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes: gluten, crustacé, oeuf, poisson, arachide, lait, soja, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Compte tenu des pratiques culturelles, le porc est remplacé selon par du poulet, du boeuf, du poisson ou des oeufs. Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.