



Les menus des restaurants scolaires des écoles maternelle Anne Frank et élémentaire Antoine de Saint-Exupéry

Décembre 2022



LUNDI 05 DECEMBRE	MARDI 06 DECEMBRE	MERCREDI 07 DECEMBRE	JEUDI 08 DECEMBRE	VENDREDI 09 DECEMBRE
<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Tourin à la tomate 1 Pizza au fromage 1/3/4/7/10/11 Laitue 10/12 Yaourt aromatisé 7</p>	<p>Jambon blanc Cuisse de poulet Gratin de brocolis 7 Gaufre au sucre 1/3/7</p>	<p>Saucisson beurre 1/7/8 Poisson frais sauce tomate 4 Riz 7 Fruit de saison*</p> <p><i>Goûter : compote + pain 1 et fromage 7</i></p>	<p>Carottes râpées** 10/12 Lasagnes de bœuf 1/3/7 Salade verte 10/12 Yaourt au lait entier vanillé 7</p>	<p>Macédoine de légumes 3/10/12 Carbonnade de poisson* 4/7/2 Purée de pommes de terre 7 Clémentine**</p>
LUNDI 12 DECEMBRE	MARDI 13 DECEMBRE	MERCREDI 14 DECEMBRE	JEUDI 15 DECEMBRE	VENDREDI 16 DECEMBRE
<p>Guacamole 10 Blanquette de veau Riz 7 Fromage 7 Banane**</p>	<p>Salade verte à l'emmental 7/10/12 Rôti de porc Haricots blancs à la tomate Fromage blanc aux fruits 7</p>	<p>Betteraves 10/12 Parmentier de canard 7 Salade verte 10/12 Fromage* 7 Crumble pomme/poire 1/3/5/6/7/8</p> <p><i>Goûter : fruit + biscuit 1/3/7/8</i></p>	<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Potage de pois cassés et croûtons 1/7/6/8/11 Poisson à la Bordelaise 1/4/7 Pâtes gratinées 1/3/7 Kiwi**</p>	<p><b>Menu de fête</b></p> <p>Pain de poisson sauce cocktail et queue de crevette panée 1/3/7/4/12/2/9/14/6/10 Rôti de cuisse de chapon 9/1/3/7/10/6 sauce aux champignons 7 Christmas Star 1 Sapin aux deux chocolats 1/3/7/6/8</p>

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	Œuf	10	Moutarde
Produit maison	4	Poisson	11	Graines de sésame
* selon arrivage	5	Arachides	12	Anhydride sulfureux et sulfites
** "Aide UE à destination des écoles" école élémentaire uniquement	6	Soja	13	Lupin
Le jeudi 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 validés par une diététicienne nutritionniste et approuvés 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, œuf, poissons, arachides, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfite, lupin, mollusques. Compte tenu des pratiques culturelles, le porc est remplacé par du poulet, du bœuf, du poisson ou des œufs. Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.</p>	
---	--	--