

Février 2023



Lundi 30 janvier	Mardi 31 janvier	Mercredi 01 février	Jeudi 02 février	Vendredi 03 février
Céleri rémoulade 3/12/9 Cuisse de poulet Frites Yaourt aux fruits 7	Feuilleté au fromage 1/3/7/8/6 Poisson meunière 1/3/7/4/9 Choux de Bruxelles 7/9 Mandarine**	Betteraves aux pommes 12/10 Bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur 7 Petits suisses sucrés 7 Goûter : Fruit*+biscuit* 1/3/7/8	Lentilles en salade 12/10 Rôti de porc Carottes sautées 7 Fromage* 7 Poire**	Menu végétarien Salade de mâche aux dés de fromages 10/12/7 Risotto crémeux aux brocolis 7 Crêpe au sucre 7/3/1
VACANCES D'HIVER				
Lundi 20 février	Mardi 21 février	Mercredi 22 février	Jeudi 23 février	Vendredi 24 février
Salade de pommes de terre vinaigrée 10/12 Escalope de dinde à la milanaise 1/3/7/6 Chou-fleur au beurre 7 Fromage* 7 Pomme**	Carottes râpées à l'emmental 10/12/7 Sauté d'agneau Semoule 7 Crème aux œufs 3/7	Boudin noir 8/1/7/14/10 Poisson frais* 4 Ratatouille et quinoa 7/6/8/11/1 Fromage* 7 Fruit de saison* Goûter : compote + pâtisserie* 1/3/7/8	Menu végétarien Chou blanc aux pommes granny et cubes de fromages 10/12/7 Courges et spaghettis à la sauce aux champignons 1/3/7 Compote pomme / abricot	Soupe à la tomate 1 Rôti de veau au jus Julienne de légumes 9/7 et riz Liégeois chocolat / café 7
Lundi 27 février	Mardi 28 février	Mercredi 01 mars	Jeudi 02 mars	Vendredi 03 mars
Soupe de légumes* 1/7 Steak de boeuf Duo de Haricots 7 Tartes aux fruits 1/3/7/8	Menu végétarien Taboulé de quinoa 6/8/11/10/1 Moussaka aux légumes 7 Salade verte 10/12 Fromage blanc vanillé 7	Quiche au fromage 1/3/7/2/9/14/10/4 Sauté de porc Pommes Duchesse 1/7 Compote de pomme Goûter : fruit* + pain 1 et fromage*7	Salade verte au bleu 7/10/12 Râble de lapin 10/7 Carottes et pommes de terre 7 Laitage* 7	Pâté de campagne 1/7/8/3/12/10/14/9/6/2/11 Tagliatelles au saumon 7/4/1/3 Fromage*7 Poire**

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	Oeufs	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



"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 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, crustacés, oeufs, 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 boeuf, du poisson ou des oeufs. Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.

