



		<b>MENUS ALSH</b>		
<p><u>Lundi 03 janvier</u></p> <p>Carottes râpées 10/11 Aiguillettes de colin panées /quartier de citron 1/3/4/7/9/14 Gratin de brocolis 7/8 Fromage* 7 Fruit de saison*</p>	<p><u>Mardi 04 janvier</u></p> <p>Velouté de courges 7 Cuisse de poulet Coquillettes 1/7 Galette des Rois briochée 1/3/7</p>	<p><u>Mercredi 05 janvier</u></p> <p>Velouté de poireaux pommes de terre 1/7 Jambon grillé sauce barbecue 1 Haricots plats 7 Flan vanillé 7 goûter: compote* + pain1 et fromage*7</p>	<p><u>Jeudi 06 janvier</u></p> <p>Nem de légumes 1/6/9 Emincé de bœuf sauce soja 13 Poêlée de légumes* 7/9 Fromage* 7 Fruit de saison*</p>	<p><u>Vendredi 07 janvier</u></p> <p>Menu végétarien Œuf dur mayonnaise 3/10/12 Pizza 3 fromages 1/3/7/6/8 Salade 10/12 Yaourt au chocolat 7</p>
<p><u>Lundi 10 janvier</u></p> <p>Céleri rémoulade 3/9/12/10 Filet de canette sauce aux agrumes 7 Petits pois 9 Yaourt nature sucré 7</p>	<p><u>Mardi 11 janvier</u></p> <p>Menu végétarien Duo de salades au gouda (endive rouge/laitue) 7/10/12 Chili sin carné / riz 7 Crème dessert caramel 7</p>	<p><u>Mercredi 12 janvier</u></p> <p>Macédoine de légumes 3/9/10/12 Hachis parmentier 7 Salade 10/12 Galette des Rois à la frangipane 1/3/7/8 goûter: fruit + pain1 et confiture</p>	<p><u>Jeudi 13 janvier</u></p> <p>Tourin à la tomate 1 Rôti de porc Carottes à la crème 7 Fromage* 7 Fruit de saison*</p>	<p><u>Vendredi 14 janvier</u></p> <p>Chou-fleur vinaigrette œuf dur 3/9/10/12 Poisson frais* sauce crevettes 2/4/7 Tortis 1/7 Fromage* 7 Fruit de saison*</p>
<p><u>Lundi 17 janvier</u></p> <p>Salade verte, concombres, maïs et fromage 7/10/12 Wings de poulet 1/3/7 Frites Fruit de saison*</p>	<p><u>Mardi 18 janvier</u></p> <p>Pâté de campagne 3/7/1/8 Rôti de bœuf Purée de pois cassés 7 Flan vanille/caramel 7</p>	<p><u>Mercredi 19 janvier</u></p> <p>Menu végétarien Velouté de légumes* 7 Tortilla de pommes de terre 3/7 Salade 10/12 Fromage* 7 Clémentines goûter: compote berlingot + biscuit* 1/3/7/8</p>	<p><u>Jeudi 20 janvier</u></p> <p>Betteraves 10/12 Blanquette de veau aux carottes 7/1/3/9 Pennes 1/7 Petits suisse aux fruits 7</p>	<p><u>Vendredi 21 janvier</u></p> <p>Menu végétarien Soupe à la citrouille 7/1 Tajine de semoule 1/8/9 aux légumes et pois chiche Fromage* 7 Fruit de saison*</p>
<p><u>Lundi 24 janvier</u></p> <p>Salade coleslaw 7/3/10/12 Tartiflette 7 Salade 10/12 Yaourt aromatisé 7</p>	<p><u>Mardi 25 janvier</u></p> <p>Menu végétarien Soupe de légumes* 1/7 Boulettes de pois chiche 1/10/8/9 sauce tomate Quinoa 7/1 Fromage* 7 Fruit de saison*</p>	<p><u>Mercredi 26 janvier</u></p> <p>Saucisson 7/8 Filet de poisson meunière 1/3/7/4/14/6 Fondue de poireaux riz 7 Fromage blanc aux fruits 7 goûter: fruit + galette briochée 1/3/7</p>	<p><u>Jeudi 27 janvier</u></p> <p>Radis Escalope de veau 7/9 Chou-fleur béchamel Galette des Rois à la frangipane 1/3/7/8</p>	<p><u>Vendredi 28 janvier</u></p> <p>Salade verte et toast de boudin noir 10/12/1 Filet de truite 4 Crème d'épinards et tagliatelles 1/7 Yaourt sucré 7</p>
<p><b>PRODUIT FERMIER</b> PRODUIT BIO PRODUIT SURGELÉ PRODUIT LOCAL PRODUIT MAISON * SELON ARRIVAGE PAIN BIO </p>	<p><b>Codification</b></p> <p>1 2 3 4 5 6 7</p>	<p><b>Allergènes</b></p> <p>Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés Oeufs Poisson Arachides Soja Lait</p>	<p><b>Codification</b></p> <p>8 9 10 11 12 13 14</p>	<p><b>Allergènes</b></p> <p>Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches) Céleri Moutarde Graines de sésame Anhydride sulfureux et sulfites Lupin 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.

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