

janvier 2019

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
7 Céleri rémoulade Émincé de boeuf Haricots verts Fromage Fruit de saison	8 Salade de chou blanc, mimolette Sauté d'agneau Semoule Galette des rois à la frangipane	10 MENU LIBANAIS Taboulé Libanais Kebab de dinde Purée de pois chiches Flan Libanais à la fleur d'oranger	11 Potage de chou fleur Dubarry Filet de colin à la Bordelaise Riz Compote, biscuit
14 Saucisson, beurre Cuisse de pintade Poêlée de légumes Tajine ¹ Fromage Fruit de saison	15 Potage de légumes ² Tortilla de pommes de terre Salade verte Petits suisses sucrés	17 Salade d'endives, bleu et noix Lasagnes au saumon Fromage Fruit de saison	18 Salade de chou-fleur, brocolis Boeuf Bourguignon Blé Mousse au chocolat
21 Avocat, surimi râpé Blanquette de veau maison Tagliatelles Galette des rois briochée	22 Carottes râpées Escalope de boeuf Purée de panais, pommes de terre Fromage Fruit de saison	24 Potage de poireau, pomme de terre Filet de lieu frais Quinoa Fromage Fruit de saison	25 Salade de chou blanc Quiche Lorraine Salade verte Fromage blanc aux fruits
28 Salade Coleslaw Escalope de dinde Poêlée Camarguaise ³ Petits suisses nature sucrés	29 Betteraves râpées Bifteck Coquillettes Brownie	31 Tourin à la tomate Sauté de veau Marengo Purée de potiron, carotte maison Fromage Fruit de saison	01 février Salade d'endive, pomme, raisins de Corinthe Pavé de colin meunière Petits pois Fruit de saison

Fait maison
 Produit bio
 Produit fermier
 Produit local
 Produit surgelé
 **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. 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'allergène: gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sesame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques. Compte tenu des pratiques culturelles, le porc est remplacé selon par du poulet, du boeuf, du poisson ou des oeufs. Les menus sont susceptibles de modifications pour des raisons liées au service.

¹ carotte, courgette, navet, pois chiche, poivron rouge, poivron jaune, raisin sec, abricot, oignon, huile d'olive / ² pomme de terre, carotte, poireau / ³ riz, poivron rouge, poivron vert, poivron jaune, tomate, courgette, oignon, huile d'olive