




Lundi 31 janvier	Mardi 01 février Menu végétarien	Mercredi 02 février	Jeudi 03 février	Vendredi 04 février
<b>Soupe de carottes</b> <b>Jambon blanc supérieur</b> <b>Pâtes*</b> <b>Fromage*</b> <b>Fruit de saison*</b>	<b>Jus de Pamplemousses</b> <b>Crousti fromage</b> <b>Purée de céleri</b> <b>Yaourt fermier à la vanille</b>	<b>Feuilleté au fromage</b> <b>Rôti de porc sauce chorizo</b> <b>Poêlée de choux</b> <b>Crêpe au sucre</b>  Goûter : Fruit* + pain + pâte à tartiner	<b>Brocolis vinaigrette</b> <b>Poisson frais* façon meunière</b> <b>Blé aux poireaux</b> <b>Fromage*</b> <b>Fruit de saison*</b>	<b>Salade d'endives au fromage et raisins secs</b> <b>Steak haché sauce au poivre</b> <b>Frites</b> <b>Glace*</b>
Lundi 07 février	Mardi 08 février	Mercredi 09 février	Jeudi 10 février	Vendredi 11 février Menu végétarien
<b>Rillettes de thon au fromage frais</b> <b>Cuisse de poulet</b> <b>Haricots beurre</b> <b>Compote sans sucre ajouté</b> <b>Biscuit*</b>	<b>Velouté de poireaux</b> <b>Poisson frais*sauce citronnée</b> <b>Riz</b> <b>Fromage*</b> <b>Fruit de saison*</b>	<b>Salade de chou rouge aux pommes</b> <b>Pizza aux 3 fromages (emmental/cheddar/ mozza)</b> <b>Salade*</b> <b>Mousse aux fruits</b>  Goûter : Fruit* + biscuit*	<b>Crêpe jambon/fromage</b> <b>Rôti de bœuf</b> <b>Gratin de brocolis</b> <b>Fruits de saison*</b>	<b>Salade verte aux croûtons et au fromage</b> <b>Nuggets épinard/emmental</b> <b>Purée de pommes de terre et poêlée de haricots verts</b> <b>Crêpe au sucre</b>

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
	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 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 courantes, 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.</p>
---	---