



Lundi 31 janvier	Mardi 01 février Menu végétarien	Mercredi 02 février 	Jeudi 03 février	Vendredi 04 février
Radis 7 Jambon blanc supérieur Pâtes*1/7 Fromage* 7 Fruit de saison**	Jus de Pamplermousses Crousti fromage 1/3/7 Purée de patates douces 7/9 Yaourt fermier à la vanille 7	Feuilleté au fromage 1/3/7/6/8 Rôti de porc sauce chorizo 7 Poêlée de choux 7 Crêpe au sucre 1/3/7 Goûter : Fruit + biscuit 1/3/7/8	Brocolis vinaigrette 10/9/12 Poisson frais* façon meunière 1/4/3/7/6 Blé aux poireaux 1/7 Fromage*7 Fruit de saison**	Salade d'endives au fromage et raisins secs 10/12/7 Steak haché sauce au poivre 7 Frites Glace*1/8
Lundi 07 février	Mardi 08 février	Mercredi 09 février	Jeudi 10 février	Vendredi 11 février Menu végétarien
Rillettes de thon au fromage frais 4/7 Cuisse de poulet Haricots beurre 7 Fruit de saison**	Velouté de poireaux 7/1 Blanquette de veau 7 Riz 7 Compote sans sucre ajouté Biscuit* 1/3/7/8	Salade de chou rouge aux pommes 10/12 Pizza aux 3 fromages (emmental/cheddar/ mozza) 1/3/7/6/8 Salade* 10/12 Mousse aux fruits 7 Goûter : fruit*+pain 1 + pâte à tartiner	Crêpe jambon/fromage 1/2/3/4/6/7/8/9/10/11/12/14 Poisson frais 4 Gratin de brocolis 7/9 Fruits de saison**	Menu des CMI Salade verte aux croûtons et au fromage 1/7/10/12 Nuggets épinard/emmental 1/3/7/6/9 Purée de pommes de terre et poêlée de haricots verts 7 Crêpe au sucre 1/3/7

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"	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 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.</p>
---	--