




*Janvier 2022*

*Bon Appétit*

		<b>MENUS ALSH</b>		
<p><b>Lundi 03 janvier</b></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 Clémentine BIO**</p>	<p><b>Mardi 04 janvier</b></p> <p>Velouté de courges 7 Cuisse de poulet Coquillettes 1/7 Galette des Rois briochée 1/3/7</p>	<p><b>Mercredi 05 janvier</b></p> <p>Velouté de poireaux pommes de terre 1/7 Jambon grillé sauce barbecue 1 Haricots plats 7 Flan vanillé 7 goûter: compote* + pain 1 et fromage* 7</p>	<p><b>Jeudi 06 janvier</b></p> <p>Nem de légumes 1/6/9 Emincé de bœuf sauce soja 13 Poêlée de légumes* 7/9 Fromage* 7 Clémentines BIO **</p>	<p><b>Vendredi 07 janvier</b></p> <p>Menu végétarien Œuf dur mayonnaise 3/10/12 Pizza 3 fromages 1/3/7/6/8 Laitue BIO** Yaourt au chocolat 7</p>
<p><b>Lundi 10 janvier</b></p> <p>Céleri rémoulade 3/9/12/10 Filet de canette sauce aux agrumes 7 Petits pois 9 Yaourt nature sucré 7</p>	<p><b>Mardi 11 janvier</b></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><b>Mercredi 12 janvier</b></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 + pain 1 et confiture</p>	<p><b>Jeudi 13 janvier</b></p> <p>Salami Cordon bleu 1/3/7/9 Carottes à la crème 7 Fromage* 7 Orange BIO**</p>	<p><b>Vendredi 14 janvier</b></p> <p>Chou-fleur vinaigrette œuf dur 3/9/10/12 Poisson frais* sauce crevettes 2/4/7 Tortis 1/7 Fromage* 7 Poire BIO**</p>
<p><b>Lundi 17 janvier</b></p> <p>Menu des CE2 Salade verte/concombres/maïs/fromage 7/10/12 Wings de poulet 1/3/7 Frites Poire</p> 	<p><b>Mardi 18 janvier</b></p> <p>Pâté de campagne 3/7/1/8 Rôti de porc Purée de carottes 7 Flan vanille/caramel 7</p>	<p><b>Mercredi 19 janvier</b></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><b>Jeudi 20 janvier</b></p> <p>Betteraves 10/12 Rôti de bœuf Pennes 1/7 Petits suisses aux fruits 7</p>	<p><b>Vendredi 21 janvier</b></p> <p>Menu végétarien Soupe à la citrouille 7/1 Tajine de semoule 1/8/9 aux légumes et pois chiche Fromage* 7 Banane BIO ou Clémentine BIO**</p>
<p><b>Lundi 24 janvier</b></p> <p>Salade coleslaw 7/3/10/12 Tartiflette 7 Salade 10/12 Yaourt aromatisé 7</p>	<p><b>Mardi 25 janvier</b></p> <p>Menu végétarien Soupe de légumes* 1/7 Boulettes de pois chiche 1/10/8/9 sauce tomate Quinoa 7/1 Fromage*7 Pomme BIO**</p>	<p><b>Mercredi 26 janvier</b></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><b>Jeudi 27 janvier</b></p> <p>Radis Escalope de veau Chou-fleur béchamel 7/9 Galette des Rois frangipane 1/3/7/8</p>	<p><b>Vendredi 28 janvier</b></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></p> <p>PRODUIT BIO</p> <p>PRODUIT SURGELÉ</p> <p>PRODUIT LOCAL</p> <p>PRODUIT MAISON</p> <p>* SELON ARRIVAGE</p> <p>** "AIDE UE À DESTINATION DES ECOLES"</p> <p>PAIN BIO</p>	<p><b>Codification</b></p> <p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>4</p> <p>5</p> <p>6</p> <p>7</p>	<p><b>Allergènes</b></p> <p>Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)</p> <p>Crustacés</p> <p>Oeufs</p> <p>Poisson</p> <p>Arachides</p> <p>Soja</p> <p>Lait</p>	<p><b>Codification</b></p> <p>8</p> <p>9</p> <p>10</p> <p>11</p> <p>12</p> <p>13</p> <p>14</p>	<p><b>Allergènes</b></p> <p>Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches)</p> <p>Céleri</p> <p>Moutarde</p> <p>Graines de sésame</p> <p>Anhydride sulfureux et sulfites</p> <p>Lupin</p> <p>Mollusques</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 préemballées 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.

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.