

Menus des écoles maternelle Anne Frank et élémentaire Antoine de Saint-Exupéry

Mois de Février 2021

lundi 01	mardi 02	mercredi 03 ALSH	jeudi 04	vendredi 05 Menu végétarien	VACANCES D'HIVER				
salade verte, dés d'emmental 7+10+12 filet de poisson frais, sauce beurre citronnée 1+3+4+5+7+10+11 quinoa 1+7 fruit de saison*	céleri rémoulade 3+9+10+11 cuisse de poulet bio persillée haricots verts 6+7+9 fromage* 7 crêpe au sucre 1+3+7 	potage de légumes 1  bifteck à l'échalote purée de patate douce 7 petits suisses sucrés 7 goûter fruit* + pain 1 + fromage* 7	taboulé 4+10+12 rôti de porc sauce aux pruneaux 7 duo de carottes 7  fruit de saison* 	betteraves 10+12 tartiflette végétarienne 7 pomme de terre, reblochon, oignon salade verte 10+12 crème dessert chocolat au lait 7					
lundi 22 Menu végétarien	mardi 23	mercredi 24 ALSH	jeudi 25 	vendredi 26					
macédoine de légumes au cantadou 7 raviolis aux épinards et ricotta salade verte 10+12 poire au sirop et coulis de chocolat	carottes râpées 10+12 merguez légumes couscous semoule 1 yaourt fermier sucré 7	pâté de campagne cornichons 3+7 filet de colin meunière 1+2+3+7+9 gratin de chou-fleur 7 fromage* 7 compote* goûter fruit* + biscuit* 1+3+7+8	 lentilles en salade 10+12 filet de poulet sauce forestière 7 haricots beurre 7 fromage* 7 fruit de saison*	salade de chou blanc, mimolette, noix et raisins 7+10+12 bœuf bourguignon 1 frites yaourt bio 7					

Fait maison	codification allergène	codification allergène	codification allergène
Produit fermier	1 gluten	6 soja	11 graine de sésame
Produit bio	2 crustacé	7 lait	12 anhydride sulfureux
Produit local	3 œuf	8 fruit à coque	13 lupin
Produit surgelé	4 poisson	9 céleri	14 mollusque
*Selon arrivage	5 arachide	10 moutarde	

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, crustacé, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque). Seuls les allergènes entrant dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu. Compte tenu des pratiques culturelles, le porc est remplacé par du poulet, du boeuf, du poisson ou des oeufs. Les menus affichés sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.

