

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

## Mois de Janvier 2021

lundi 04	mardi 05	mercredi 06 ALSH	jeudi 07	vendredi 08 Menu végétarien	lundi 11	mardi 12 Menu végétarien	mercredi 13 ALSH	jeudi 14	vendredi 15
tourin à la tomate 1	carottes râpées, emmental 7+12	crêpe au fromage 1+2+3+4+7+8+10+11+14	surimi mayonnaise 1+2+3+4+10	salade de chou chinois mimolette 7+12	velouté de poireau, pomme de terre 1+7	betteraves crues râpées 12	hachis parmentier 7	saucisson, beurre 7+8	salade de laitue, endive, noix et bleu 7+8+12
steak haché de bœuf + ketchup	blanc de poulet sauce normande 7	osso bucco de dinde	croque fromage 1+7	nems aux légumes 1+6+9	tajine d'agneau	gratiné de pâtes complètes bio 1+7	salade 12	poisson frais*	bifteck sauce échalote
coquillettes 1+7	haricots verts 7+6+9	poêlée de légumes *	salade verte 10	riz chinois (riz, petits pois, omelette) 9+12	légumes* 7+9 semoule 1	petits légumes bio 1+7	gratin de brocoli 1+7+9	frites fraîches	
fromage*7	galette des rois briochée 1+3+7	crème dessert vanille 7	fruit de saison*	mangue et litchi au sirop	fromage*7	yaourt vanille 7	fromage*7	petits suisses aux fruits 7	fruit de saison*
fruit de saison*		goûter fruit* + pain 1 + fromage* 7			fruit de saison*		galette des rois briochée 1+3+7	goûter fruit* + biscuit* 1+3+7+8	
lundi 18	mardi 19	Menu végétarien mercredi 20 ALSH	jeudi 21	vendredi 22 Menu végétarien	lundi 25	mardi 26 Menu végétarien	mercredi 27 ALSH	jeudi 28 Menu végétarien	vendredi 29
pâté de campagne 3+7	carottes râpées 12	lasagnes végétariennes 1+6+7+9+13	velouté de citrouille 1+7	œuf mimosa 3+10	salade marco polo 1+2+3+4+10	velouté de légumes 1+7	salade verte toast de boudin noir 1	salade d'endives, fromage et noix 7+8+12	rillettes de thon 4+7
blanquette de veau	filet de colin façon meunière 1+3+4+7+9	salade verte 12	rôti de porc à la crème d'ail 7	moussaka végétarienne 7	cuisse de poulet au jus de volaille 1+3+7+10	pizza aux 3 fromages 1+3+4+7+10+11	plein filet de cabillaud sauce chorizo 4+7+8	chipolatas	bœuf bourguignon
carottes et riz	gratin de chou-fleur 7		torsades 1+7	salade verte 12	petits pois et jeunes carottes au jus	laitue 12	haricots plats 7	haricots à la tomate	pommes de terre grenaille
galette des rois framigiane 1+3+7	fromage* 7	fromage blanc aux fruits 7	yaourt au lait entier sucré 7	compote*	fromage* 7	yaourt fermier vanille 7	fromage* 7	fruit de saison*	yaourt aromatisé 7
	fruit de saison*	goûter compote*+brioche+pâte à tartiner			fruit de saison*		fruit de saison*	fruit de saison*	
							goûter lait chocolaté*7+biscuit* 1+3+7+8		

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, œuf, 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.