


Janvier 2023

	Mardi 03 janvier	Mercredi 04 janvier	Jeudi 05 janvier	Vendredi 06 janvier
	Saucisson beurre 1/7/8 Pavé de poisson à la Bordelaise 1/4/7 Riz 7 Fromage blanc aux fruits 7	Laitue et endive au gouda 7/10/12 Bœuf bourguignon Pommes vapeur 7 Petits suisses au chocolat 7 Goûter : Fruit + biscuit 1/3/7/8	Velouté de poireaux 7/1 Rôti de porc sauce moutarde 7/10 Haricots verts 7 Fromage*7 Fruit de saison**	Menu Végétarien Céleri au fromage persillé 9/7 Spaghettis à la bolognaise végétarienne 1/3/6 Crème dessert vanille artisanale 7
Lundi 09 janvier	Mardi 10 janvier	Mercredi 11 janvier	Jeudi 12 janvier	Vendredi 13 janvier
Salade Piémontaise 10/12/3 Escalope de dinde sauce Normande 7 Brocolis 7 Galette frangipane 1/3/7/8	Soupe de légumes de saison* 1/7 Hachis Parmentier 7 Salade verte 10/12 Yaourt fermier 7	Radis Poisson frais du jour* 4 Epinards à la crème, Riz 7 Fromage* 7 Compote Goûter : Fruit + galette briochée 1/3/7	Macédoine de légumes 3/10 Omelette 3/7 Poêlée de champignons Fromage* 7 Fruit de saison**	Menu végétarien Betteraves râpées** Blanquette de veau 7 Pâtes* 1/3/7 Velouté aux fruits 7
Lundi 16 janvier	Mardi 17 janvier	Mercredi 18 janvier	Jeudi 19 janvier	Vendredi 20 janvier
Pâté de campagne 7/8 Beefsteak sauce au poivre 1/3/7/6/9/10 Purée de pois cassés 7 Fromage* 7 Fruit de saison**	Feuille d'endive rouge au bleu d'Auvergne 10/12/7 Tajine de légumes et pois chiches 8/9/10 Semoule 1 Fromage blanc sucré 7	Quiche Lorraine 1/3/7/8/6 Chipolatas Petits pois aux carottes Compote Goûter : Fruit + pain 1 et fromage 7	Duo de choux en salade et cubes de mimolette 7/10/12 Blanquette de poisson aux poireaux 4/7 Tagliatelles 1/3/7 Fruit de saison**	Menu végétarien Carottes râpées** Aiguillettes de poulet crusty 1/6/7 Haricots beurre persillés 7 Galette briochée 1/3/7
Lundi 23 janvier	Mardi 24 janvier	Mercredi 25 janvier	Jeudi 26 janvier	Vendredi 27 janvier
Radis** Tartiflette 7 Salade verte 10/12 Petits suisses sucrés 7	Tourin à la tomate 1 Escalope de veau Lentilles Fruit de saison**	Betteraves et mimolette 7/10/12 Boulettes végétales sauce tomate 1/3/7/6/4/14/9 Frites Fruit de saison* Goûter : Compote + biscuit 1/3/7/8	Mâche aux croûtons et gouda 10/12/1/7/8/11/6 Poisson façon meunière 1/3/7/4/9 Gratin de courgettes 7 Tarte aux fruits 1/3/7/8	Menu végétarien Œuf mayonnaise 3/10 Mélange de céréales (boulgour/quinoa) 1/6/8/11 à la crème de poireaux 7 Salade de fruits
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	Œuf	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" école élémentaire uniquement	6	Soja	13	Lupin
Le jeudi du Pain bio est servi	7	Lait	14	Mollusques
« 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 ».	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 par une diététicienne nutritionniste et validés en commission. 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, œuf, 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.	