

MENUS SCOLAIRES DU 22 JANVIER AU 2 FÉVRIER 2018

lundi 22 janvier 2018	mardi 23 janvier 2018	mercredi 24 janvier 2018	jeudi 25 janvier 2018	vendredi 26 janvier 2018
Endives à la vinaigrette	Pamplemousse BIO	Macédoine à la vinaigrette	Œuf dur BIO mayonnaise	Pâté de volaille
Filet de Hoki MSC meunière	Bœuf aux haricots	Macaronis BIO à la carbonara (dinde)	Paëlla végétarienne (avec riz BIO)	Sauté de veau marengo
Purée de carottes BIO	Boulgour BIO	Yaourt brassé BIO	Petit-suisse BIO	Choux fleurs gratinés
Gouda BIO	Tomme Blanche	Gâteau au yaourt	Fruit de saison BIO	Fromage en coque de cire
Compote de pomme BIO	Dessert lacté à la noix de coco	Gaufre liégeoise	Baguette viennoise	Baguette BIO aux fruits secs
Baguette à la levure BIO	Baguette aux céréales BIO	Fruit de saison BIO	Pâte à tartiner	Miel
Confiture	Pâte à tartiner		Fruit de saison BIO	Lait
Jus d'orange	Fruit de saison BIO			
lundi 29 janvier 2018	mardi 30 janvier 2018	mercredi 31 janvier 2018	jeudi 1 février 2018	vendredi 2 février 2018
Salade verte BIO	Salade de lentille à l'échalote	Salade de maïs BIO	Soupe de carotte au fromage	Crêpe à l'emmental 
Cuisse de poulet au miel et paprika	Émincé d'agneau à la provençale	Œuf dur BIO gratiné à la béchamel	Couscous de poisson	Sauté de dinde sauce tomate
Purée de fenouil au fromage	Carottes persillées BIO	Épinards BIO	Fromage en coque de cire	Haricots beurre persillés
Yaourt BIO au citron	Cheddar	Édam	Fruit de saison BIO	Fromage blanc nature 
Fruit de saison	Flan à la vanille	Fruit de saison BIO		Crêpe à la vanille sauce chocolat
Baguette à la levure	Baguette aux céréales BIO	Madeleine	Baguette viennoise BIO	Baguette viennoise
Miel	Pâte à tartiner	Fruit de saison BIO	Confiture	Barre chocolat
Jus de pomme	Fruit de saison BIO		Lait	Lait

Le pain accompagnant les repas et celui du goûter ainsi que les produits signalés par l'indication **BIO** sont issus de l'agriculture biologique.

Le label **MSC** est une certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable.

La viande de boeuf est d'origine France. La viande de veau est d'origine France/Allemagne/Pays-Bas.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusque.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.