

MENUS SCOLAIRES DU 5 AU 16 FÉVRIER 2018

lundi 5 février 2018	mardi 6 février 2018	mercredi 7 février 2018	jeudi 8 février 2018	vendredi 9 février 2018
Tarte au fromage (Comté et Beaufort)	Pamplemousse BIO	Taboulé (avec semoule BIO)	Salade de maïs et haricots rouges	Mâche à la vinaigrette
Sauté de poulet Label Rouge	Bœuf Bourguignon	Saumonette à la sauce aurore (béchamel à la tomate)	Nuggets végétariens	Penne BIO à la bolognaise
Haricots verts BIO persillés	Riz BIO	Purée de céleri	Poêlée de légumes (brocolis, carottes, navets et champignons)	Yaourt brassé au miel
Fromage blanc BIO	Bûche de chèvre	Petit-suisse	Fromage à tartiner	Fruit de saison BIO
Fruit de saison	Compote de pomme BIO	Beignet au chocolat	Fruit de saison BIO	
Baguette à la levure BIO	Baguette aux céréales BIO	Petit-beurre au chocolat	Baguette à la levure BIO	Baguette BIO aux fruits secs
Pâte à tartiner	Miel	Compote	Confiture	Confiture
Fruit de saison BIO	Jus de pomme		Lait	Fruit de saison BIO

lundi 12 février 2018	mardi 13 février 2018	mercredi 14 février 2018	jeudi 15 février 2018	vendredi 16 février 2018
Œuf dur BIO à la mayonnaise	Salade verte BIO	Soupe de potiron	Salade de betteraves BIO	Macédoine à la mayonnaise
Sauté de poulet Label Rouge à la crème et aux champignons	Blanquette de veau	Steak de boulgour	Escalope de dinde / Côte de porc	Macaronis BIO à la catalane
Haricots plats persillés	Riz BIO	Carottes persillés BIO	Lentilles	Petit-suisse
Tomme grise	Brie	Yaourt nature BIO	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Compote de pomme BIO
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Tarte normande	Liégeois à la vanille	
Baguette viennoise BIO aux pépites de chocolat	Baguette aux céréales BIO	Pain d'épice	Baguette viennoise BIO	Baguette à la levure BIO
Jus d'orange	Confiture	Barre chocolat	Pâte à tartiner	Miel
	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Lait	Jus de pomme

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.