

MENUS SCOLAIRES DU 21 JANVIER AU 1 FÉVRIER 2019

lundi 21 janvier 2019	mardi 22 janvier 2019	mercredi 23 janvier 2019	jeudi 24 janvier 2019	vendredi 25 janvier 2019
Pâté de volaille Filet de lieu sauce orientale (tomate, coriandre, thym, cumin, paprika) Petits pois aux oignons Fromage en coque de cire Fruit de Saison BIO	Choux blancs sauce aigre douce Cuisse de poulet sauce basquaise Coquillettes BIO Bûche de chèvre Fruit de Saison BIO	Salade verte BIO Steak haché à la dijonnaise Pommes vapeur BIO Yaourt brassé nature BIO Fruit de Saison	Salade de pommes de terre BIO , oeufs et cornichons Sauté de veau aux champignons Julienne de légumes (brocolis, haricots mungo, carottes) Fromage blanc BIO Tarte au chocolat	Pamplemousse Nuggets végétariens + ketchup Purée de panais Carré de l'est Flan nappé de caramel BIO
Baguette aux céréales BIO Pâte à tartiner Fruit de Saison BIO	Baguette à la levure BIO Confiture Jus de pomme	Quatre-quarts Lait BIO	Baguette viennoise BIO Barre chocolat Fruit de saison BIO	Baguette BIO aux fruits secs Confiture Fruit de saison

lundi 28 janvier 2019	mardi 29 janvier 2019	mercredi 30 janvier 2019	jeudi 31 janvier 2019	vendredi 1 février 2019
Salade Coleslaw (carottes BIO et choux blancs) Filet de Hoki MSC meunière Blé BIO sauce tomate Fromage en coque de cire Dessert lacté saveur noix de coco	Crêpe au fromage Sauté de boeuf à la Flamande Haricots verts BIO persillés Petit-suisse Compote pomme/abricot	Mâche Penne BIO sauce tomate et emmental rapé Fromage à tartiner Gâteaux au yaourt aux pépites de chocolat	Salade de betteraves Jambon de porc Label rouge / Jambon de dinde Purée de pommes de terre Yaourt saveur framboise Fruit de saison	Endives aux pommes Paëlla de poulet (avec riz BIO) Tomme blanche Fruit de Saison BIO
Baguette à la levure BIO Confiture Jus d'orange	Baguette aux céréales BIO Pâte à tartiner Fruit de Saison BIO	Barre Bretonne Fruit de saison BIO	Baguette BIO aux fruits secs Miel Lait	Baguette viennoise BIO Pâte à tartiner Fruit de Saison BIO

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.