

MENUS SCOLAIRES DU 7 AU 18 JANVIER 2019

lundi 7 janvier 2019	mardi 8 janvier 2019	mercredi 9 janvier 2019	jeudi 10 janvier 2019	vendredi 11 janvier 2019
Macédoine à la mayonnaise Macaronis BIO à la catalane Fromage à tartiner Compote pomme poire BIO	Salade de pommes de terre BIO , oeufs et cornichons Sauté de boeuf aux champignons Choux fleurs BIO persillés Fromage Blanc Nature BIO Fruit de Saison	Bouillon de légumes aux vermicelles Sauté de pintade forestière Haricots beurre persillés Yaourt nature BIO Éclair au chocolat	Mâche Couscous BIO de légumes et boulettes de boeuf Tomme grise Fruit de Saison	Pamplemousse Gratin de pommes de terre BIO mozzarella et champignons Yaourt brassé à la confiture de framboise Fruit de Saison BIO
Baguette à la levure BIO Confiture Fruit de Saison	Baguette aux céréales BIO Pâte à tartiner Lait	Gaufre liégeoise Compote	Baguette BIO aux pépites de chocolat Jus d'orange	Baguette viennoise BIO Miel Compote

lundi 14 janvier 2019	mardi 15 janvier 2019	mercredi 16 janvier 2019	jeudi 17 janvier 2019	vendredi 18 janvier 2019
Carottes râpées BIO à la vinaigrette Penne BIO à la bolognaise Tomme grise Fruit de Saison BIO	Endives à la vinaigrette Tajine de poulet au citron Carottes persillées BIO Fromage blanc BIO Galette des rois frangipane	Salade de betteraves BIO Dos de colin à la sauce tomate Boulgour BIO Fromage à tartiner ail et fines herbes Crème dessert au caramel BIO	Taboulé (avec semoule BIO) Sauté de porc/ sauté de dinde sauce charcutière Brocolis persillés Mimolette Fruit de Saison	Salade de maïs Œuf dur BIO à la béchamel Épinards BIO Yaourt BIO saveur framboise Fruit de Saison BIO
Baguette aux céréales BIO Confiture Lait	Baguette viennoise BIO Pâte à tartiner Jus d'orange	Petits-beurre au chocolat Fruit de saison BIO	Baguette BIO aux fruits secs Confiture Fruit de Saison	Baguette BIO aux fruits secs Miel 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.