



Lundi 11 janvier :

Nouvelle recette

Céleris bio au Boursin

Parmentier de lentilles « maison »



Flan bio au caramel



Mardi 12 janvier :

Origine U.E.



Pouté de veau sauce au curry



Boulgour bio



Pont-l'évêque



Fruit bio



Mercredi 13 janvier :



Chou rouge bio et maïs vinaigrette à la crème

Pépites de Hoki meunière

Jardinière de légumes



Yaourt nature bio



Goûter : Pain semi-complet bio, miel et purée de fruits bio



Nouvel an Berbère

Jeudi 14 janvier :

Nouvelle recette

Mélange de riz et mimolette

Omelette bio « maison » et ciboulette



Fondu de poireaux à la crème



Fruit bio



Vendredi 15 janvier :



Pilons de poulet rôti



Semoule bio et légumes couscous

Kiri



Duo oranges bio et dattes



Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.



Le pain ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique



La viande de bœuf, porc et volaille sont d'origine Franc



La volaille est « Label Rouge »



La viande de veau et d'agneau sont d'origine UE



Appellation d'origine contrôlée/protégée



Certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles



* Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous les poissons enrobés sont ≥ à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.