



## Lundi 18 janvier :

Saucisse de Montbéliard

Plat de substitution: saucisse de volaille

Haricots coco à la tomate



Brie bio



Salade de fruits

## Mercredi 20 janvier :

Paleron de bœuf au jus

Chou romanesco à la crème

Saint Nectaire AOP



Fruit bio



Goûter : Baguette bio, chocolat et purée de fruits bio

## Mardi 19 janvier :

*Nouvelle recette*

Carottes râpées bio à l'orange et au miel



Panée de blé fromager

Purée de potiron et pomme de terre



Yaourt nature bio et local



## Jeudi 21 janvier :

Lette et dés d'emmental

Chili sin Carné



Riz bio

Crème dessert vanille ou chocolat

## Vendredi 22 janvier :



Filet de poisson frais « pêche durable »



Blé bio aux légumes d'hiver



Comme bio



Fruit bio



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 France



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 pêcherie 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.