



Lundi 17 janvier :

Laitue et dés d'emmental

Chili sin Carné



Riz bio



Mousse au chocolat

Mardi 18 janvier :

Carottes râpées bio à l'orange et au miel

Pané de blé mozzarella et tomate

Duo Brocolis bio et pomme de terre



Yaourt nature bio



Nouvelle recette

Mercredi 19 janvier :

Paleron de bœuf au jus

Chou romanesco à la béchamel

Saint Nectaire AOP

Fruit bio



Goûter : Pain aux céréales, confiture et yaourt à boire

Jeudi 20 janvier : « Corse »

Sauté de porc ou de dinde au jus



Haricots coco à la tomate

Crème de brebis

Clémentines bio



Vendredi 21 janvier :

Filet de poisson frais « pêche durable »



Blé bio aux légumes d'hiver



Comme bio



Orange 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.