



Lundi 10 janvier :

Nouvelle recette

Céleris bio au Boursin

Parmentier de lentilles « maison »

Flan bio au caramel



Mardi 11 janvier :

Blanquette de veau



Riz bio

Petit Saint Paulin bio



Clémentines bio



Nouvel an Berbère

Mercredi 12 janvier :



Pilons de poulet rôti



Semoule bio et légumes couscous

Kiri

Duo oranges bio et dattes



Goûter : Pain semi-complet bio, miel et lait nature bio

Vendredi 14 janvier :

Chou rouge bio et maïs vinaigrette

« maison »

Pépites de Hokis meunière sauce tartare

Jardinière de légumes à la crème

Fromage blanc bio

Jeudi 13 janvier :

Nouvelle recette

Mélange de coquillettes et mimolette

Omelette bio « maison »



Fondu de poireaux à la crème

Banane 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 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.