



Lundi 13 janvier :

 **Chou rouge bio et maïs vinaigrette**

Mijoté végétarien aux épices (haricots rouges, maïs, sauce tomate)

 **Riz bio et quinoa bio** (lait)

Flan au caramel (lait)



Mardi 14 janvier :

Colin pané (poisson, gluten, moutarde) sauce tartare

Fondu de poireaux à la crème (lait) **et boulgour bio** (gluten, lait)



Petit Saint Paulin bio (lait)



Ananas bio



Mercredi 15 janvier :

Mélange de Pommes de terre et mimolette

 vinaigrette (lait)

Sauté de bœuf sauce Stroganoff (gluten, lait, champignons)

Jardinière de légumes



Banane bio



Goûter : Croissant (gluten, lait, œuf), clémentines bio



Vendredi 17 janvier :

« Journée de la cuisine Italienne »

Jeudi 16 janvier :

Dinde sauce poivrée (lait)

Purée de Butternut et pommes de terre (lait)





Brie bio (lait)



Orange bio



 **mayonnaise** (moutarde, œufs)

 **vinaigrette** (moutarde, sulfites)



Céleris bio et pomme mayonnaise / vinaigrette

Pâtes (gluten, lait)

Volognaise (gluten, soja)

Dessert au chocolat (lait)

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



Recette des chefs de cuisine de la caisse des écoles



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.