



**Lundi 20 janvier :**

**Parmentier végétarien** (lait, pois)

**Salade** vinaigrette

**Edam** (lait)

**Kiwi bio**



**Mardi 21 janvier :**



**Paleron de boeuf au jus** (gluten)

**Chou romanesco** à la béchamel (gluten, lait)

**Saint Nectaire AOP** (lait)

**Banane bio**



**Mercredi 22 janvier :**

**Carottes râpées bio** à l'orange et au miel

**Galette panée aux fromages** (gluten, lait, oeuf)

**Duo épinards bio** et pomme de terre

**Yaourt nature bio** (lait)



**Goûter :** Madeleine (gluten, œuf) / Muffin (gluten, œuf, lait, soja) et compote



**Jeudi 23 janvier :**

**Ragoût Brésilien**

**Sauté de porc ou de dinde** façon Feijoada (gluten)

**Flageolets au beurre**

**Fromage**

**Salade de fruits exotiques**



**Vendredi 24 janvier :**

**Dorade** sauce escabèche (poisson, gluten)

**Blé bio** aux légumes d'hiver (lait, céleris)

**Tomme bio** (lait)

**Poire IGP**

**vinaigrette** (moutarde, sulfites)

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.

