



Lundi 27 janvier : « nouvel an lunaire »

Mardi 28 janvier :

Chou chinois vinaigrette au miel



Betteraves bio vinaigrette



Nem / samoussa aux légumes (gluten, soja, Haricots



Quiche aux fromages (gluten, lait, oeufs)

Riz bio façon cantonnais (carottes, petits pois, lait)
mango, champignons)

Salade verte vinaigrette et dés de féta (lait)



Fromage blanc bio (lait)



Orange bio



Mercredi 29 janvier :

Boulettes de bœuf sauce tomate (soja, blé)



Pâtes bio (gluten, lait)



Camembert bio (lait)



Pomme bio



Gôûter : Viennoise (gluten, lait, œuf) et lait aromatisé

Jeudi 30 janvier :

Vendredi 31 janvier : « Chandeleur »

Sauté de boeuf sauce Bercy (gluten)



Cubes de colin « pêche durable » sauce armoricaine (poisson, lait, gluten)



Semoule bio (gluten, lait)



Brocolis bio et Pommes de terre



Yaourt nature bio (lait)



Saint Paulin bio (lait)



Kiwi bio



Mini crêpes sucré (gluten, œuf, lait)



mayonnaise (moutarde, œufs)



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



Recette des chefs de cuisine de la caisse des écoles

La viande de bœuf, porc et volaille sont d'origine Franc



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.