



Restauration scolaire



13 janvier au 7 février

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 13/01 au 17/01	<p>Sauté d'agneau à l'orientale Légumes couscous Fromage blanc BIO Fruit de saison BIO</p> <p>Goûter Prince chocolat / Fruit de saison</p>	<p>Salade forestière (salade, champignon, œuf dur) Carbonara végétarienne Gouda BIO Mousse au chocolat BIO</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p><i>Petit beurre (2/pers) / Compote à boire</i></p>	<p>Chipolata de volaille Haricot blanc tomate Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO</p> <p>Barre de céréales / Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge, vinaigrette Tartiflette Petit Croc'Lait BIO Fruit de saison BIO</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p><i>Gaufre liégeoise / Fruit de saison</i></p>	<p>Carotte râpée, vinaigrette Pavé de saumon, sauce citron Tagliatelle Tarte aux fruits</p> <p>MENU ÉCOLE BENOÎT-MALON</p> <p><i>Lait nature BIO * / Fruit de saison BIO *</i></p>
Semaine du 20/01 au 24/01	<p>Salade, vinaigrette Chili végétarien (égrené véaétal, haricot rouge, maïs, oignon, riz...) Kiri malin BIO Fruit de saison BIO</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Goûter Moelleux nature / Jus de fruit</p>	<p>Merguez pur bœuf BIO Lentille Fromage frais sur lit de fruits Fruit de saison BIO</p> <p>Jus de raisin / Cookie</p>	<p>Potage asperge (mater) Céleri rémoulade (elem) Hachis Parmentier végétal Salade verte Edam BIO Fruit de saison BIO</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p><i>Sablé de Retz (2/pers) / Fruit de saison</i></p>	<p>Dos de cabillaud, sauce aneth Haricot vert, pomme de terre vapeur Fromage frais fermier BIO nature Dessert de fruit BIO</p> <p><i>Pain au lait + barre chocolat / Yaourt à boire vanille</i></p>	<p>Potage asperge (elem) Céleri rémoulade (mater) Escalope de dinde, sauce curry Purée d'épinard Yaourt BIO fruit mixé</p> <p><i>Fromage blanc nature BIO * / Fruit de saison BIO *</i></p>
Semaine du 27/01 au 31/01	<p>Filet de hoki Gratin chou-fleur Les frippons Fruit de saison BIO</p> <p>Goûter Quatre-quart / Gourde à la banane</p>	<p>Thon, maïs Blanquette de dinde Riz thaï Fruit de saison BIO</p> <p>Edam BIO, pain * / Fruit de saison BIO *</p>	<p>Nem végétarien, salade Nouille chinoise aux légumes, soja Riz au lait de coco vanille Fruit de saison BIO</p> <p>NOUVEL AN CHINOIS</p> <p><i>Crêpe au chocolat / Fruit de saison</i></p>	<p>Sauté de veau, sauce basquaise Purée de courgette Yaourt à la grecque BIO Fruit de saison BIO</p> <p>Cake fruit / Fruit de saison</p>	<p>Salade piémontaise Finger tofu citron BIO Duo panais/ carotte Emmental BIO Compote</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p><i>Lait nature BIO * / Fruit de saison BIO *</i></p>
Semaine du 03/02 au 07/02	<p>Betterave, échalote Galette œuf emmental BIO Salade verte Crêpe au lait fermier sucré BIO</p> <p>CHANDELEUR</p> <p>Goûter Yaourt nature BIO * / Fruit de saison BIO *</p>	<p>Filet de poisson Meunière Lentille, carotte Saint Paulin BIO Fruit de saison BIO</p> <p>Madeleine / Fruit de saison</p>	<p>Œuf dur, mayonnaise Sauté de dinde, sauce olive Ratatouille Fruit de saison BIO</p> <p><i>Saint Paulin BIO, pain * / Fruit de saison BIO *</i></p>	<p>Mangue, avocat Gratin tortellini fromage Salade verte Yaourt fermier BIO vanille</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p><i>Muffin / Yaourt BIO à boire fraise framboise</i></p>	<p>Salade de carotte, ananas, coriandre Gardianne de bœuf Purée de pomme de terre Lait gélifié au caramel</p> <p><i>Fruit de saison / Cookie chocolat nougatine</i></p>

La restauration scolaire est assurée en totalité (fabrication et service) par du personnel municipal. La municipalité a fait le choix du service public pour garantir la qualité, le goût et l'équilibre nutritionnel. NB : ces menus peuvent être modifiés au dernier moment en cas de problème d'approvisionnement. La viande de porc est systématiquement remplacée par un équivalent sans porc sur demande préalable.

* « Aide UE à destination des écoles »

Les allergènes :

Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, Règlement n°1169/2011 (UE) relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires.

La liste des allergènes : Gluten, poisson, crustacé, oeuf, arachide, moutarde, mollusque, soja, sulfite, sésame, céleri, lupin, lait, fruit à coque.

