

MENUS DE JANVIER 2023

VACANCES SCOLAIRES				
ATTENTION SI IMPÉRATIF, CONTRE NOTRE VOLONTÉ LES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS				
LUNDI 02 JANVIER 2023	LUNDI 09 JANVIER	LUNDI 16 JANVIER	LUNDI 23 JANVIER	LUNDI 30 JANVIER
	Salade Coleslaw 3-9-10 Bœuf Bio Bourguignon Pommes Sautées Fromage 7 Fruit	Céleri Rémoulade 3-9-10 Sausisse Bio Haricots Blancs 7 Flan Vanille Caramel 7	Nem Crevette 1-2-3-4-7 Émincé de Poulet Thai Riz Bio aux Légumes Chinois 7 Ananas Nouvel An Chinois	Pâté de Campagne 1-3-7 Escalope de Porc Sauce Paprika Duo Carottes / Navets Yaourt aux Fruits 7
MARDI 03 JANVIER	MARDI 10 JANVIER	MARDI 17 JANVIER	MARDI 24 JANVIER	MARDI 31 JANVIER
Betteraves 10-12 Rôti de Porc Jus au Thym Boulgour Bio 1-7 Compote Bio	Potage de Légumes Boulettes d'Agneau au Cumin 1-6 Flageolets Yaourt aux Fruits 7	Potage St Germain 7 Boulettes Végétales Sauce Tomate 1-7 Gratin de Courgettes 7 Petits Suisse aux Fruits 7	Betteraves Bio Féta 7-10-12 Brandade de Poisson 4-7 Flan Vanille 7	Salade de Riz Bio Hollandaise 7-10-12 Nuggets de Poisson 1-4 Ratatouille Fruit
MERCREDI 04 JANVIER	MERCREDI 11 JANVIER	MERCREDI 18 JANVIER	MERCREDI 25 JANVIER	MERCREDI 01 FEVRIER
Salade Piémontaise 3-7-10-12 Cordon Bleu 1-7-6 Duo Haricots Verts / Beurre Fruit	Betteraves Bio Féta 7-10-12 Cuisse de Poulet Rôtie aux Herbes Chou Fleur - Brocolis / PDT Fruit	Carottes Rapées 10-12 Escalope de Dinde Sauce Curry Pommes Noisettes 7 Fromage 7 Oreillons de Pêches	Taboulé 10-12 Jambon Grillé Sauce Madère Duo Carottes / Brocolis Fruit	Salade Coleslaw 3-9-10-12 Escalope de Dinde Tandoori Lentilles Bio Fromage 7 Compote
JEUDI 05 JANVIER	JEUDI 12 JANVIER	JEUDI 19 JANVIER	JEUDI 26 JANVIER	JEUDI 02 FEVRIER
Céleri Rémoulade 3-9-10-12 Poisson Pané 1-4 Courgettes / PDT Fromage Blanc Fruits 7	Salade Verte Mimolette 7-10-12 Chakchouka Œuf Dur 3-7 Semoule Bio 1-7 Beignet aux Pommes 1-3-6-7 Gâteau d'Anniversaire	Salade d'Endives Emmental Croûtons 1-7 Poisson Meunière 1-4 Purée d'Épinards 7 Fruit	Crème de Céleri 3-9-10-12 Blanquette de Veau Bio 3-1-7 Blé Bio 1-7 Petits Suisses aux Fruits 7	Salade d'Endives 10-12 Ravioli Épinards Bio 1-3-7 Sauce Fromagère Fruit
VENDREDI 06 JANVIER	VENDREDI 13 JANVIER	VENDREDI 20 JANVIER	VENDREDI 27 JANVIER	VENDREDI 03 FEVRIER
Crème Dubarry 7 Émincé de Poulet Crème Champignons 7 Duo Carottes / Navets Brioche des Rois 1-3-6-7	Salade de Chou-Blanc 10-12 Blanquette de Poisson 2-4-14-7 Riz Bio 7 Fromage Blanc Bio Maison Miel 7	Salade de Blé Bio du Meunier 1-7-10-12 Rôti de Veau Sauce au Bleu 7 Brocolis Fruit	Chou-Fleur Mimosa 3-7-10-12 Tarte Tomate Chèvre Basilic 1-3-7 Duo Haricots Verts / Beurre Fruit	Velouté de Courgettes 7 Paupiette de Veau Sauce Champignons 1-3-7-9 Petits Pois Carottes Yaourt Sucré Bio 7

ALLERGENES : Seuls, les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances sont identifiés

- | | |
|--|--|
| 1- Céréales contenant du gluten | 9- Céleri et produits, base céleri |
| 2- Crustacés et produits, base crustacés | 10- Moutarde et produits, base moutarde |
| 3- Œufs et produits, base œuf | 11- Graines de sésame |
| 4- Poissons et produits, base poisson | 12- Anhydride sulfureux et sulfides |
| 5- Arachides et produits, base arachide | 13- Lupin et produits, base lupin |
| 6- Soja et produits, base soja | 14- Mollusques et produits, base mollusque |
| 7- Lait et produits, base lait | |
| 8- Fruits à coque | |
- (1) pain bio - (1) pain issu de la filière traditionnelle


Information consommateur : règlement UE n° 1169/2011

Les allergènes cités sur les menus sont identifiés au moment de leur impression papier. Ces premières informations susceptibles d'évolutions ne sauraient en aucun cas servir de base de références pour une gestion des allergies. Menus sous réserve de modifications pour des impératifs techniques.