

MENUS DE JANVIER 2022
VACANCES SCOLAIRES
ATTENTION CES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS

LUNDI 27 DECEMBRE	LUNDI 03 JANVIER 2022	LUNDI 10 JANVIER	LUNDI 17 JANVIER	LUNDI 24 JANVIER	
BONNES ANNEE 2022	Céleri Rémoulade 3-9-10 Omelette 3 Pommes Campagnardes 1-7 Fromage 7 Compote	Salade Coleslaw 3-9-10 Aligot Compote Bio Biscuit	Chou Rouge 10-12 Saucisse Bio Lentilles Bio Fromage Blanc Sucré PL 7	Salade de Riz Bio Fromage 7-10-12 Filet de Hoki aux Épices 4 Brunoise de Légumes Fruit	
	MARDI 28 DECEMBRE	MARDI 04 JANVIER	MARDI 11 JANVIER	MARDI 18 JANVIER	MARDI 25 JANVIER
		Salade de Pommes de Terre 3-10 Poisson Pané 1-4 Haricots Verts 7 Petit Suisse aux Fruits 7	Velouté de Potiron 7 Rôti de Porc Sauce Moutarde 7-10 Poêlée Méridionale Yaourt aux Fruits Bio 7	Potage Petits Pois 7 Tarte Fromage 7 Ratatouille Yaourt Sucré Bio 7	Betteraves Bio 10-12 Spaghetti Bolognaise Bio / Rapé 1-7 Crème Vanille 7 Fruit
	MERCREDI 29 DECEMBRE	MERCREDI 05 JANVIER	MERCREDI 12 JANVIER	MERCREDI 19 JANVIER	MERCREDI 26 JANVIER
		Endives Mimolette Croûtons 1-7-10-12 Sauté de Porc Pommes Vapeurs Fruit	Salade Verte Emmental 7-10-12 Paupiettes de Veau Forestière Haricots Blancs Fruit	Salade de Haricots Verts Bio 10-12 Brochettes de Dinde au Paprika Boulgour Bio 7 Fromage 7 Fruit	Feuilleté Hot Dog 1-7 Jambon Grillé Sauce Madère Chou-Fleur 7 Yaourt Sucré 7
JEUDI 30 DECEMBRE	JEUDI 06 JANVIER	JEUDI 13 JANVIER	JEUDI 20 JANVIER	JEUDI 27 JANVIER	
	Mortadelle Boulettes d'Agneau Tomate Poivrons 1-6 Carottes Bio au Cumin Galette des Rois	Salade de Blé Bio du Meunier 1-7-10-12 Émincé de Poulet Tex-Mex Gratin de Courgettes Bio 7 Fruit	Carottes Mimolette 7-10-12 Poisson Meunière 1-4-7 Épinards à la Crème 7 Tarte au Chocolat 1-3-7-8	Potage Crécy 7 Carbonnade Flamande Riz Bio Fromage Blanc Bio indiv 7	
VENREDI 31 DECEMBRE	VENREDI 07 JANVIER	VENREDI 14 JANVIER	VENREDI 21 JANVIER	VENREDI 28 JANVIER	
	Potage Légumes Escalope de Dinde Forestière Gratin de Choux-Fleurs Bio 1-7 Petit Suisse aux Fruits 7	Carottes Rapées 10-12 Blanquette de Poisson 1-2-4-7-12 Pâtes Torti Bio 1 Yaourt sucré PL 7	Salade de Pâtes Bio Basilic Fromage 1-3-10-12 Rôti de Bœuf Jus au Thym Julienne de Légumes Fruit	Céleri Rave 3-10-12 Ravioli Épinards Bio Sauce Fromagère 7 Fruit	

ALLERGENES : Sesués, 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 sulfites |
| 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.