



Menus maternelles, CP & mercredi du 2 au 8 janvier 2023



	lundi 2 janvier 2023	mardi 3 janvier 2023	mercredi 4 janvier 2023	jeudi 5 janvier 2023	vendredi 6 janvier 2023
Entrée		 Salade verte	Cœurs de palmier en salade 	Oeufs durs sauce cocktail 	Concombres au fromage blanc 
Plat principal		 Cheeseburger	 Coquillettes BIO 	 Sauté de veau aux olives 	Poisson meunière, citron
Accompagnement		Frites au four	au thon 	Pommes de terre grenaille 	Purée de courgettes 
Fromage / Laitage		Liégeois chocolat 	Petit moulé aux noix 	 Edam BIO 	 Chanteneige BIO 
Dessert		 Cake BIO nature	Cocktail de fruits au sirop léger	Kiwi	Galette des Rois




 Viande Bovine Française

 Produit en Occitanie

 Fait maison

 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

MARDI 03 AU VENDREDI 06 JANVIER

menus du CE1 à la 3ème

Bonne Année 2023



MARDI

SALADE VERTE
STEAK HACHÉ DE BOEUF 
FRITES
CHANTENEIGE 
KIWI

JEUDI

MENU Végétarien

DUO LAITUE/TOMATE
FAGOTINIS RICOTTA/EPINARD 
YAOURT 
BISCUITS 

VENDREDI

FEUILLETÉ AU 2 FROMAGES 
CUISSÉ DE PINTADE 
PIPERADE/RIZ 
CLÉMENTINES
GALETTE DES ROIS



GALETTE DES ROIS

Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique



Les menus sont élaborés par notre diététicienne ainsi que le chef de cuisine en accord avec les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition).

Ce document est édité à titre d'information, les repas peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.



LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 03 au 06 JANVIER 2023

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
mardi	Salade verte					X							X		
	Steak haché		X							X					
	Frites														
	Chanteneige	X													
	Kiwi														
jeudi	Duo de laitue/tomate					X							X		
	Fagotinis ricotta	X	X	X											
	Yaourt	X													
	Biscuit	X	X	X			X			X					
vendredi	Feuilleté au 2 fromages					X							X		
	Cuisse de pintade	X	X	X											
	Piperade/riz										X				
	Clémentine														
	Galette des rois	X	X	X			X								



Allergène présent dans le plat

Le règlement INCO (Information du Consommateur) [N°1169/2011] est une nouvelle réglementation Européenne sur les denrées alimentaires applicable à partir du 13 décembre 2014.

A partir de cette date, les opérateurs en restauration hors foyer devront mettre à disposition de leurs clients une information écrite sur les allergènes présents dans les denrées alimentaires proposées.