

Menus maternelles, CP & mercredi du 16 au 20 janvier 2023



	lundi 16 janvier 2023	mardi 17 janvier 2023	mercredi 18 janvier 2023	jeudi 19 janvier 2023	vendredi 20 janvier 2023
Entrée	Céleri rémoulade	Potage de carottes	Risonis à l'italienne	Jeunes Pousses	Nem au poulet
Plat principal	Grillardin de veau	Crousti fromage	Saucisse de Strasbourg	Couscous (boules d'agneau)	Riz à la Cantonaise
Accompagnement	Farfalles à la mozzarella	Pommes dauphine	Chou-fleur béchamel		
Fromage / Laitage	Yaourt aux fruits BIO	Milanette	Tartare nature	Gouda BIO	Chanteneige BIO
Dessert	Sablés BIO aux pépites de chocolat	Pomme du Roussillon	Clémentine	Tarte aux pommes	Ananas au sirop léger



Viande Bovine Française

Produit en Occitanie

Fait maison

Agriculture Biologique

Lait collecté et transformé en France



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

MENU DU 16 au 20 JANVIER 2023

menus du CE1 à la 3ème



MENU Végétarien

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Tarte flambée 	Taboulé du chef 	Céleri rave/mayo	Soupe à l'oignon 
Cordon bleu de poulet 	Saucisse de Toulouse 	Quenelles à la provençale	Dos de colin 
Jardinière de légumes 	Lentilles 	Céréales aux épices	Pépinette au beurre
Edam 	Biscuits	St nectaire 	Clémentine
Fruits de saison	Crème dessert chocolat 	Coupe chocolat	Beignet fourré chocolat/noisette

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 16 au 20 JANVIER 2023

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Tarte flambée	X	X	X	X			X	X		X		X		
	Cordon bleu de poulet	X	X							X					
	Jardinière de légumes														
	Edam	X													
	Pommes														
mardi	Taboulé		X												
	Saucisse de Toulouse														
	Lentilles		X												
	Biscuits		X				X								
	Crème dessert chocolat	X								X					
jeudi	Céleri rave/mayo			X		X					X	X	X		
	Quenelles à la provençale	X	X	X	X										
	Couscous aux épices	X	X							X	X	X	X		X
	St nectaire	X													
	Coupe chocolat	X					X								
vendredi	Soupe à l'oignon		X		X					X					
	Dos de colin				X										
	Cœur de blé		X	X											
	Clémentines														
	Beignet fourré chocolat/noisette	X	X	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.