

# Menus du 30 janvier au 3 février 2023 maternelles, CP & mercredi



	<b>lundi</b> 30 janvier 2023	<b>mardi</b> 31 janvier 2023	<b>mercredi</b> 1er février 2023	<b>jeudi</b> 2 février 2023	<b>vendredi</b> 3 février 2023
<b>Entrée</b>	Perles Océane 	Soupe du marché	 Betteraves BIO en salade 	Saucisson à l'ail	 Concombres en salade
<b>Plat principal</b>	Calamars à la romaine	Chili con carne 	Raviolis aux légumes 	Tarte 3 fromages	Cordon bleu de volaille
<b>Accompagnement</b>	 Brocolis BIO en béchamel 			Ecrasé de carottes 	Ratatouille 
<b>Fromage / Laitage</b>	Samos 	Crème dessert vanille 	Coeur de dame 	 Yaourt à la fraise BIO 	 Emmental BIO 
<b>Dessert</b>	 Pomme BIO du Roussillon	 Palet breton BIO	Clémentine	Crêpe sauce chocolat maison	Cocktail de fruits 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 CE1 à la 3ème

## DU LUNDI 30/01 AU VENDREDI 03 FÉVRIER

### LUNDI

CHOUX FLEURS EN SALADE  
CERVELAS ALSACIEN  
PURÉE DE PETITS POIS  
MINI ROITELET  
TARTE AU FLAN




### MARDI

CONCOMBRE/MAIS   
QUENELLES À LA PROVENÇALE  
CÉRÉALES   
COMPOTE DE FRUITS   
BISCUITS



### JEUDI

FEUILLETE JARDINIER   
FILET DE POULET CRUNCHY  
HARICOTS VERTS/FLAGEOLETS  
ILE FLOTTANTE  
FRUITS DE SAISON



### VENDREDI

SALADE VERTE  
CRÊPES PAYSANNE   
CLÉMENTINE  
CRÊPES AU CHOCOLAT 

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 30/01 au 03 FÉVRIER 2023

	PLAT	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Choux fleurs en salade					X							X		
	Cervelas alsacien	X	X	X		X									
	Purée de petits pois	X	X	X		X									
	Mini roitelet	X	X	X											
	Tarte au flan	X	X	X			X					X			
mardi	Concombre/maïs					X							X		
	Quenelles à la provençale	X	X	X	X										
	Couscous aux épices	X	X	X						X	X	X	X		X
	Compote														
	Biscuits			X					X						
jeudi	Feuilleté jardinier					X							X		
	Filet de poulet crunchy		X	X						X	X				X
	Haricots verts/flageolets		X	X	X										
	file flottante		X	X											
	Fruits de saison														
vendredi	Salade					X							X		
	Crêpes paysanne	X	X	X											
	Clémentines	X	X	X											
	Crêpe à la pâte à tartiner	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.