

MATERNELLE, CP

Menus du 29 janvier au 4 février 2024



	lundi 29 janvier 2024	mardi 30 janvier 2024	mercredi 31 janvier 2024	jeudi 1er février 2024	vendredi 2 février 2024
Entrée	Betteraves vinaigrette	Soupe de légumes et croûtons	Feuilleté au fromage	Œufs durs sauce cocktail	Rosette
Plat principal	Croq veggie	Saucisse de Strasbourg	Hachis	Aiguillettes de poulet panées	Poisson pané plein filet et Citron
Accompagnement	Purée Dubarry	Lentilles BIO ménagère	Car mentier	Haricots beurre aux aromates	Ratatouille
Fromage / Laitage	Liégeois au chocolat	Cantafrais	Cœur de dame	Edam BIO	Vache qui rit BIO
Dessert	Cookie BIO aux pépites de chocolat	Fruit de saison	Crème dessert vanille BIO	Fruit de saison	Crêpe et Nutella à tartiner

Viande Bovine Française

Produit en Occitanie

Fait maison

Agriculture Biologique

Lait collecté et transformé en France




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



DU CE1 À LA 3EME

DU LUNDI 29/01 AU VENDREDI 02 FÉVRIER

LUNDI

CHOUX FLEURS EN SALADE
CERVELAS ALSACIEN
PURÉE DE PETITS POIS 
MINI ROITELET
FONDANT AU CHOCOLAT



MARDI

POUSSES D'EPINARDS ET BETTERAVES
BOULETTES DE SOJA SAUCE TOMATE
MACARONIS 
FLAN AU CHOCOLAT 
MADELEINE

MENU Végétarien



JEUDI

FEUILLETE JARDINIER
BROCHETTE DE DINDE 
HARICOTS VERTS/FLAGEOLETS
ILE FLOTTANTE
FRUITS DE SAISON

CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2 



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 29/01 au 02 FÉVRIER 2024

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Choux fleurs en salade					X							X		
	Cervelas alsacien	X													
	Purée de petits pois	X	X	X		X					X				
	Mini roitelet	X													
	Fondant au chocolat	X	X	X						X					
mardi	Pousses d'épinards et betteraves					X							X		
	Boulettes de soja		X							X	X				X
	Macaronis	X	X	X											
	Fran au chocolat	X													
	Biscuits		X	X			X								
jeudi	Feuilleté jardinier					X							X		
	Brochette de dinde														
	Haricots verts/flageolets		X	X											
	Île flottante	X		X											
	Fruits de saison														
vendredi	Salade					X							X		
	Crêpes paysanne	X	X	X											
	Clémentines	X													
	Crêpe à la pâte à tartiner	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.