Menus du 5 au 11 février 2024
MATERNELLE & CP

	lundi 5 février 2024	mardi 6 février 2024	mercredi 7 février 2024	jeudi 8 février 2024	vendredi 9 février 2024
Entrée	Taboulé	Crème de foie	Soupe de légumes et croûtons	Rillettes de thon et pain de mie	Samossas aux légumes
Plat principal	Tortilla	Boules de bœuf sauce chasseur	Tartiflette	Raviolis au bœuf	Poulet sauce coco curry
Accompagnement	Jeunes carottes à l'estragon	Pâtes BIO au fromage		sauce Napolitaine	Riz parfumé
Fromage / Laitage	Emmental	Yaourt nature	Fromage blanc aux fruits	Saint Paulin BIO	Fromage blanc BIO
Dessert	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Madeleine BIO	Fruit de saison	Tarte à la noix de coco

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 3EME
DU LUNDI 05 AU VENDREDI 09 FÉVRIER

LUNDI

ENDIVES ROUGES AUX DÉS DE BREBIS
BROCHETTE DE DINDE
HARICOTS VERTS/FLAGEOLETS
ILE FLOTTANTE
GALETTES

MENU Végétarien

MARDI

RILLETTE DU MANS
PILONS DE POULET TEX MEX
ÉPINARDS GRATINÉS
FOURME D'AMBERT
FRUITS DE SAISON

JEUDI

MACÉDOINE DE LÉGUMES
OMELETTE GRATINÉE
POÊLÉE DE FÈVES/HARICOTS PLATS
YAOURT
FRUITS DE SAISON

VENDREDI NOUVEL AN CHINOIS

ASSIETTE DU MANDARIN
SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL
RIZ CANTONAIS
SALADE DE FRUITS EXOTIQUES
FORTUNE COOKIES

Bonnes vacances

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 05 au 09 FEVRIER 2024

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Endives au brebis	X				X						X	X		
	Brochette de dinde														
	Haricots verts/flageolets		X	X											
	Île flottante	X		X											
	Biscuits		X				X			X					
mardi	Rillettes du Mans														
	Pilons de poulet														
	Epinards gratinés	X	X												
	Fourme d'ambert	X													
	Fruits de saison														
jeudi	Macédoines de légumes			X									X		
	Omelette gratinée	X		X											
	Poêlée de fèves/haricots plats														
	Yaourt	X													
	Fruits de saison														
vendredi	Assiette du mandarin		X		X					X					
	Porc au caramel										X				
	Riz cantonais		X	X				X		X				X	
	Salade de fruits														
	Fortune cookies	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.