

Menus du 6 au 12 janvier 2025

Maternelle et CP





	lundi 6 janvier 2025	mardi 7 janvier 2025	mercredi 8 janvier 2025	jeudi 9 janvier 2025	vendredi 10 janvier 2025
Entrée	 Soupe de légumes et croûtons	Céleri rémoulade	 Crème de champignons et croûtons	 Rillettes de thon, Pain de mie	Mortadelle 
Plat principal	Saucisse de Strasbourg 	 Chili con Carne 	Raviolis BIO	 Escalope de volaille à la crème et aux champignons 	 Dos de colin sauce crustacés 
Accompagnement	 Purée	 Riz créole	aux légumes, emmental râpé	Pommes Dauphine	 Blé au beurre
Fromage / Laitage	 Chanteneige BIO 	 Mimolette	 Samos	 Yaourt aux fruits	 Gouda BIO 
Dessert	Fruit de saison	 Crème dessert vanille BIO 	Fruit de saison BIO 	Petit beurre BIO 	Galette des Rois

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement




 Viande Française ou UE

 Produit en Occitanie

 Fait maison

 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France

 Aide UE à destination des écoles



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

LUNDI 06 AU VENDREDI 10 JANVIER 2025

du CE1 à la 3ème



LUNDI

SALADE VERTE
FRICADELLE DE BOEUF 
FRITES 
CLÉMENTINES
GALETTE DES ROIS



GALETTE DES ROIS

MARDI

DUO DE CHOIX FLEURETTE EN SALADE
CUISSÉ DE PINTADE 
PIPERADE/RIZ 
VACHE QUI RIT 
ANANAS



MENU
Végétarien

JEUDI

FEUILLETÉ AU FROMAGE DE CHÈVRE 
RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS 
FROMAGE BLANC AUX FRUITS 
BISCUITS « CHAMONIX » 

VENDREDI

ENDIVES AU ROQUEFORT 
BLANQUETTE DE POISSON 
CÉRÉALES GOURMANDES 
COMPOTE DE POMME 
TARTE NORMANDE 



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.

PRODUITS DE SAISON



LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 06 au 10 JANVIER 2025

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Salade verte					X							X		
	Fricadelle de bœuf		X	X											
	Frites														
	Fruits de saison														
	Galette des rois	X	X	X			X			X					
mardi	Duo de choux fleurette en salade					X						X			
	Cuisse de pintade														
	Piperade/riz	X									X				
	Vache qui rit	X													
	Ananas														
jeudi	Feuilleté au fromage de chèvre	X	X	X	X		X	X	X	X	X		X	X	
	Ravioles aux champignons	X	X	X						X			X		
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Biscuits		X	X			X			X				X	
vendredi	Endives au bleu	X				X						X			
	Blanquette de poisson	X			X			X	X						
	Céréales gourmandes		X												
	Compote														
	Tarte normande	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.