

# Menus du 13 au 19 janvier 2025 Maternelle & CP



	<b>lundi</b> 13 janvier 2024	<b>mardi</b> 14 janvier 2024	<b>mercredi</b> 15 janvier 2024	<b>jeudi</b> 16 janvier 2024	<b>vendredi</b> 17 janvier 2024
<b>Entrée</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Soupe de légumes verts et croûtons</b>	<b>Œufs durs, Mayonnaise</b>	<b>Salade Piémontaise</b>	<b>Salade verte</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Lasagnes</b>	<b>Fondant de poulet façon Osso Bucco</b>	<b>Pizza 3 fromages</b>	<b>Poisson meunière, citron</b>	<b>Hot dog</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Bolognaise</b>	<b>Pâtes BIO, fromage</b>	<b>Mousseline de brocolis BIO</b>	<b>Côtes de blettes en béchamel</b>	<b>Chips</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Carré frais BIO</b>	<b>Petit suisse aux fruits</b>	<b>Saint Nectaire AOP</b>	<b>Yaourt nature sucré BIO</b>	<b>Tomme noire</b>
<b>Dessert</b>	<b>Ptit fourré fraise</b>	<b>Ananas au sirop léger</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Beignet au chocolat</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>

**Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement**



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

# LUNDI 13 AU VENDREDI 17 JANVIER

## du CE1 à la 3ème



### LUNDI

SALADE DE LENTILLES CORAIL  
JAMBON BRAISÉ  
PURÉE DE PATATE DOUCE  
CARRÉ FRAIS  
KIWI



### MARDI

CAROTTES RÂPÉES  
WOK DE BOEUF AUX PETITS LÉGUMES  
GRATIN DAUPHINOIS  
YAOURT À LA VANILLE  
GALETTE BRETONNE



## MENU Végétarien

### JEUDI

SALADE DE RIZ  
OMELETTE AUX POMMES DE TERRE  
DUO DE HARICOTS  
COMPOTE POMME/FRAISE  
FOURME D'AMBERT



### VENDREDI

POTAGE DE LÉGUMES  
FILET DE COLIN  
DUO DE CHOUX FLEURETTES  
PETIT SOIGNON  
BANANE



**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.

PRODUITS DE SAISON



# LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 13 au 17 JANVIER 2025

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Lentilles en salade	X	X			X							X		
	Jambon braisé														
	Purée de patate douce	X	X	X						X					
	Carré frais	X													
	Fruits de saison														
mardi	Carottes râpées	X				X							X		
	Wok de bœuf									X					
	Gratin dauphinois	X													
	Yaourt	X													
	Sablé breton		X	X			X					X			
jeudi	Salade de riz		X	X		X							X		
	Omelette			X											
	Duo de haricots														
	Fourme d'ambert	X													
	Compote de pomme/fraise														
vendredi	Potage de légumes	X	X	X							X				
	Filet de colin				X										
	Duo de choux fleurettes	X	X												
	Petit soignon	X													
	Fruits de saison														



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.