















# Menus du 3 au 9 février 2025


## Maternelle & CP




	<b>lundi</b> 3 février 2025	<b>mardi</b> 4 février 2025	<b>mercredi</b> 5 février 2025	<b>jeudi</b> 6 février 2025	<b>vendredi</b> 7 février 2025
<b>Entrée</b>	 Soupe de légumes, croûtons	 Salade Piémontaise	 Saucisson à l'ail	 Perles légumières	 Betteraves BIO vianigrette 
<b>Plat principal</b>	 Nuggets de poulet	 Fricadelle	 Couscous de poulet	 Tarte 3 fromages	 Cœur de merlu sauce citron
<b>Accompagnement</b>	 Polenta crémeuse	 Petit pois au jus		 Epinards en béchamel	 Ecrasé de patates douces persillées
<b>Fromage / Laitage</b>	 Saint Bricet	 Emmental BIO 	 Yaourt nature sucré	 Fromage blanc BIO 	 Cantal jeune AOP 
<b>Dessert</b>	 Fruit de saison BIO 	 Cocktail de fruits au sirop léger	 TwiBIO chocolat	 Fruit de saison	 Crêpe et Nutella
<b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b>					

  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 ».



# MENU du CE1 à la 3ème

## DU LUNDI 03 AU VENDREDI 07 FÉVRIER

### LUNDI

DUO CHOU ROUGE/CAROTTE  
CERVELAS ALSACIEN  
PURÉE DE PETITS POIS  
MINI ROITELET  
FLAN PÂTISSIER



### MARDI

SALADE VERTE  
CRÊPES PAYSANNE  
CLÉMENTINE  
CRÊPE AU CHOCOLAT



### JEUDI

FEUILLETE JARDINIER  
BROCHETTE DE DINDE  
POÊLÉE DE PANAIS  
ILE FLOTTANTE  
KIWI JAUNE



### VENDREDI

POUSSES D'ÉPINARDS ET BETTERAVES  
RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS  
PETIT FILOU AU CHOCOLAT  
MADELEINE



# MENU Végétarien

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).

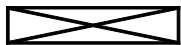
Ce document est édité à titre d'information, les repas peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.



# LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 03 au 07 FÉVRIER 2025

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Duo chou rouge/carottes		X			X	X						X	X	
	Cervelas alsacien	X													
	Purée de petits pois	X	X	X		X					X				
	Mini roitelet	X													
	Flan pâtissier	X	X	X	X	X	X		X	X	X		X		
mardi	Salade					X							X		
	Crêpes paysanne	X	X	X											
	Clémentines	X													
	Crêpe à la pâte à tartiner	X	X	X			X			X					
jeudi	Feuilleté jardinier	X	X	X	X		X	X	X	X	X		X		
	Brochette de dinde														
	Poêlée de panais		X												
	Île flottante	X		X											
	Fruits de saison														
vendredi	Pousses d'épinards et betteraves		X			X							X		
	Ravioles aux champignons	X	X	X						X					
	Petit filous	X								X					
	Madeleine	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.