

MENUS SCOLAIRES AVEC VIANDE JANVIER 2025



	SEMAINE DU 6 AU 10/01	SEMAINE DU 13 AU 17/01	SEMAINE DU 20 AU 24/01	SEMAINE DU 27 AU 31/01	
Lundi	<p>Salade de Maïs BIO Filet de Poisson Haricots plats Fromage BIO 1 4 7 10 12</p>	<p>Chou chinois BIO Sauté de Veau BIO Purée BIO Fromage BIO Fruit BIO ou L 1 7 9 10 12</p>	<p>Maquereaux à la moutarde Daube BIO Haricots beurre Yaourt BIO 1 4 7 9 10 12</p>	<p>Chou chinois BIO Brandade de morue BIO Fromage BIO 1 4 7 10 12</p>	
Mardi	<p>Batavia BIO Escalopes de veau Gratin de choux fleurs BIO Fromage BIO Gateau des rois 1 3 7 10 12</p>	<p>Macédoine de légumes Quenelles BIO Céréales et graines BIO Fruit BIO ou L 1 3 7 9 10 12</p>	<p>Salade verte BIO Saucisses de porc BBC Flageolet BIO Fruit BIO ou I 1 7 9 10 12</p>	<p>Salade lentilles BIO I Gnocchis BIO Carottes Vichy BIO Fruit BIO ou L 1 7 9 10 12</p>	
Mercredi	<p>Carottes râpées BIO ou L Raviolis à la crème BIO Gâteau des rois Fruits BIO ou L 1 3 7 10 12</p>	<p>Sardinade Sauté de porc BBC Haricots verts BIO Yaourt BIO Fruit BIO ou L 1 4 7 9</p>	<p>Taboulé BIO Filet de dinde BIO Purée de courgettes BIO Fromage BIO Fruit BIO ou I 1 7 10 12</p>	<p>Salade verte BIO Blanquettes de veau Blé BIO Fromage BIO Fruit BIO ou L 1 7 9 10 12</p>	
Jeudi	<p>Salade de haricots verts BIO Daube BIO Petits pois BIO Fromage BIO 1 4 7 9 10 12</p>	<p>Potage de légumes BIO Haut de cuisse de poulet BIO Brocolis BIO Fromage BIO 1 7 9 10 12</p>	<p>Velouté de carottes BIO Omelette BIO ou BBC Épinards BIO Fromage BIO 1 3 7</p>	<p>Potage alphabet BIO Paupiettes de volaille BIO Gratin de Potiron BIO Yaourt BIO 1 7 9</p>	
Vendredi	<p>Betteraves BIO Filet de poisson Courgettes BIO Fruit BIO ou L 1 4 7 9 10 12</p>	<p>Carottes râpées BIO Filet de poisson Riz BIO Compote BIO 1 4 7 9 10 12</p>	<p>Céleri rave BIO Filet de poisson Choux romanesco Yaourt BIO 1 3 4 7 9 10 12</p>	<p>Betteraves BIO Moules BIO Frites Fruit BIO ou L 1 7 10 12 13</p>	

Références réglementaires

- La restauration collective dans la loi EGAlim ,(Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation, saine, durable et accessible à tous).
- Le règlement n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit INCO, prévoit que, pour les produits préemballés, la présence d'allergènes doit figurer sur la liste des ingrédients et être mise en exergue
- En application du décret n°2015-447 relative à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous annonçons en couleur la présence de 14 allergènes dans les menus servis aux enfants.

1 Céréales contenant du gluten

2 Crustacés

3 Œufs

4 Poissons

5 Arachides

6 Soja

7 Lait

8 Fruits à coques

9 Céleri

10 Moutarde

11 Sésame

12 Sulfites

13 Mollusques

14 Lupin

Si ces informations sont fiables pour la plupart des préparations, un risque demeure selon les ingrédients utilisés pour les menus dont la composition peut varier en fonction des approvisionnements et des livraisons.