

MENUS SCOLAIRES SANS 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

Salade de maïs BIO
Filet de poisson
Haricots plats BIO
Fromage BIO
1 4 7 10 12

Chou chinois BIO
BIO
Filet de poisson
Purée BIO
Fromage BIO
1 4 7 9 10 12

Maquereaux à la
moutarde
Filet de poisson
Haricots beurre
Yaourt BIO
1 4 7 9 10 12

Chou chinois BIO
Brandade de
Morue
Fromage BIO
1 4 7 10 12

Mardi

Batavia BIO
Galette de seitan BIO
Gratin de choux fleurs
BIO
Fromage BIO
Gâteau des rois
1 3 7 10 12

Macédoine de
légumes
Quenelles BIO
Mélange de graines et
céréales BIO
Fruit BIO ou L
1 3 7 9 10 12

Salade verte BIO
Galette Fromagère
BIO
Flageolet BIO
Fruit BIO ou L
1 3 7 9 10 12

Salade lentilles
BIO I
Gnocchis BIO
Carottes Vichy BIO
Fruit BIO ou L
1 7 9 10 12

Mercredi

Carottes râpées BIO
ou L
Raviolis à la crème
BIO
Gâteau des rois
Fruits BIO ou L
1 3 7 10 12

Sardinade
Omelette BIO ou BBC
Haricots verts BIO
Yaourt BIO
Fruit BIO
1 3 4 7

Taboulé BIO
Raviolis BIO
Fromage BIO
Fruit BIO
1 7 9 10 12

Salade verte BIO
Quenelles BIO
Blé BIO
Fromage BIO
Fruit BIO ou L
1 3 7 9 10 12

Jeudi

Salade de haricots
verts
Omelette
Petits pois BIO
Fromage BIO
1 3 4 7 9 10 12

Potage de légumes
BIO
Galette Boulgour BIO
Brocolis BIO
Fromage BIO
1 3 7

Velouté de carottes
BIO
Omelette BIO
Épinards BIO
Fromage BIO
1 3 7

Potage alphabet BIO
Filet de poisson
Gratin de Potiron BIO
Yaourt BIO
1 4 7

Vendredi

Betteraves BIO
Filet de poisson
Courgettes BIO
Fruit BIO ou L
1 4 9 10 12

Carottes râpées
BIO
Filet de poisson
Riz BIO
Compote BIO
1 4 7 9 10 12

Céleri rave BIO
Filet de poisson
Choux
romanesco
Yaourt BIO
1 3 4 7 9 10 12

Betteraves BIO
Moules BIO
Frites
Fruit BIO ou L
1 7 9 10 12 13

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.