

MENUS SCOLAIRES AVEC VIANDE **FÉVRIER 2025**



	SEMAINE DU 3 AU 07/02	SEMAINE DU 10 AU 14/02	SEMAINE DU 17 AU 21/02	SEMAINE DU 24 AU 28/02	
Lundi	<p>Chou chinois BIO Omelette BIO Mélange de Légumes Fruit BIO ou L 1 3 7 10 12</p>	<p>Chou chinois BIO Escalope de dinde BBC Brocolis BIO Fromage BIO Fruit BIO ou L 1 7 10 12</p>	<p>Céleri rave BIO Hauts de cuisse de poulet BIO Carottes vichy BIO Fromage BIO Fruit BIO ou L 1 3 7 9 10 12</p>	<p>Salade de maïs BIO Omelette BIO Epinards BIO Fromage BIO 1 3 7 10 12</p>	
Mardi	<p>Carottes râpées BIO Bœuf bourguignon BIO Pâtes BIO Crêpe BIO 1 3 7 9 10 12</p>	<p>Betteraves rouges BIO Gnocchis BIO Haricots verts BIO Fromage BIO Compote BIO 1.7.10.12</p>	<p>Chou chinois BIO Steak haché de veau Purée BIO Fromage BIO Compote BIO 1 7 9 10 12</p>	<p>Salade verte BIO Sauté de veau BIO Haricots plats Fruit BIO ou L 1 7 9 10 12</p>	
Mercredi	<p>Salade de pois chiche Quenelles de légumes BIO Gratin de butternut BIO Yaourt BIO Crêpe BIO 1 3 7 9 10 12</p>	<p>Sardinade Cuisse de pintade Petit épeautre BIO ou L Yaourt BIO Fruit BIO ou L 1 4 7</p>	<p>Maquereaux à la moutarde Saucisses de porc Petits pois BIO Yaourt BIO Fruit BIO ou L 1 4 7 9 10 12</p>	<p>Carottes râpées BIO Pâtes à la bolognaise végétale Fromage BIO Compote BIO 1 7 9 10 12</p>	
Jeudi	<p>Salade de haricots verts BIO Hachis parmentier BIO Maison Yaourt BIO 1 4 7 9 10 12</p>	<p>Potage alphabet BIO Sauté de veau BIO Haricots beurre Fruit BIO ou L Yaourt BIO 1 7 9</p>	<p>Salade verte BIO Lasagnes aux légumes BIO Fromage BIO Fruit BIO ou L 1.7.9 10.12</p>	<p>Potage alphabet BIO Sauté de porc BIO Chou romanesco BIO Fruit BIO ou L 1 7 9</p>	
Vendredi	<p>Nouvel An Chinois Samossa aux légumes et salade verte BIO Filet de poisson Riz Cantonais Beignet aux pommes 1 3 4 6 7 9 10 12</p>	<p>Salade verte BIO Filet de poisson Blé BIO Fromage BIO Fruit BIO ou L 1 4 7 9 10 12</p>	<p>Taboulé BIO Filet de poisson Gratin de Courgettes BIO Yaourt BIO Fruit BIO ou L 1 4 7 10 12</p>	<p>Chou chinois BIO Fish and chips Yaourt BIO 1 4 7 10 12</p>	

MENUS SCOLAIRES SANS VIANDE FÉVRIER 2025



	SEMAINE DU 3 AU 07/02	SEMAINE DU 10 AU 14/02	SEMAINE DU 17 AU 21/02	SEMAINE DU 24 AU 28/02	
Lundi	<p>Chou chinois BIO Omelette BIO Mélange de légumes Fruit Bio ou L 1 3 7 10 12</p>	<p>Chou chinois BIO Filet de poisson Brocolis BIO Fromage BIO Fruit BIO ou L 1.4.7.10.12</p>	<p>Céleri rave BIO Galette de seitan BIO Carottes vichy BIO Fromage BIO Fruit BIO ou L 1 3 7 9 10 12</p>	<p>Salade de maïs BIO Omelette BIO Epinards BIO Fromage BIO 1 3 7 10 12</p>	
Mardi	<p>Carottes râpées BIO Filet de poisson Pâtes BIO Crêpe BIO 1 3 4 7 9 10 12</p>	<p>Betteraves rouges BIO Gnocchis BIO Haricots verts BIO Fromage BIO Compote BIO 1.7.10.12</p>	<p>Chou chinois BIO Filet de poisson Purée BIO Fromage BIO Compote BIO 1 4 7 9 10 12</p>	<p>Salade verte BIO Filet de poisson Haricots plats Fruit BIO ou L 1 4 9 10 12</p>	
Mercredi	<p>Salade de pois chiche Quenelles de légumes BIO Gratin de Butternut BIO Yaourt BIO Crêpe BIO 1 3 7 9 10 12</p>	<p>Sardinade Galette fromagère BIO Petit épeautre BIO ou L Yaourt BIO Fruit BIO ou L 1 3 4 7</p>	<p>Maquereaux à la moutarde Galette de Boulgour Petits pois BIO Yaourt BIO Fruit BIO ou L 1 3 4 7 9 10 12</p>	<p>Carottes râpées BIO Pâtes à la bolognaise végétale Fromage BIO Compote BIO 1 7 9 10 12</p>	
Jeudi	<p>Salade de haricots verts BIO Hachis parmentier végétal Yaourt BIO 1 4 7 9 10 12</p>	<p>Potage alphabet BIO Omelette BIO Haricots beurre Fruit BIO ou L Yaourt BIO 1 3 7 9</p>	<p>Salade verte BIO Lasagnes aux légumes BIO Fromage BIO Fruit BIO ou L 1 7 9 10 12</p>	<p>Potage alphabet BIO Galette de seitan BIO Chou romanesco BIO Fruit Bio ou L 1 7 9</p>	
Vendredi	<p>Nouvel An Chinois Samossa aux légumes et salade verte BIO Filet de poisson Riz Cantonais Beignet aux pommes 1 3 4 6 7 9 10 12</p>	<p>Salade verte BIO Filet de poisson Blé BIO Fromage BIO Fruit BIO ou L 1 4 7 10 12</p>	<p>Taboulé BIO Filet de poisson Gratin de Courgettes BIO Yaourt BIO Fruit BIO ou L 1 4 7 10 12</p>	<p>Chou chinois BIO Fish and chips Yaourt BIO 1 4 7 10 12</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.