

MENUS SERVIS AU RESTAURANT SCOLAIRE – MOIS JANVIER 2023 DU 16 AU 20 / SEMAINE 3

Date	Plats	Lait	Gluten	Œufs	Sulfites	Moutarde	Coques Fruits A	Sésame	Soja	Céleri	Arachide	Poisson	Crustacés	Mollusques	Lupin
LUNDI 16 Menu végétarien	Carottes râpées / olives				X	X									
	Chili végétarien de légumes														
	Riz (bio)														
	Petits suisses	X													
MARDI 17	Velouté de betternut (local)	X													
	Saucisse de veau														
	Brocolis (bio)	X													
	Compote de pommes / tomme noire	X													
MERCREDI 18	Fromage en salade	X			X	X									
	Cote de porc (bio)														
	Petits pois (bio)														
JEUDI 19	Galette des rois / crème anglaise	X	X	X											
	Chou rave en salade (local)	X			X	X									
	Emincé de bœuf à la bourguignonne														
	Crozet au sarrasin	X	X												
VENDREDI 20	Yaourt à boire	X													
	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Moules marinières	X			X									X	
	Frites (bio)														
Tous les jours	Fruit de saison / Saint Paulin	X													
	Pain	T	X	T											

T = Trace X = Présence - VBF* = Viande bovine Française

Lait, beurre, farine BIO

Les repas ci-dessous sont donnés sous réserve de modifications dues à des contraintes techniques.

En application du décret n° 2015-447 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous annonçons la présence de 14 allergènes dans les menus servis aux enfants. Si ces informations sont fiables pour la plupart des préparations, un risque demeure selon les ingrédients utilisés dont la composition peut varier en fonction des livraisons ou des fournisseurs.