

Menu

Du lundi 31 janvier au vendredi 04 Février 2022

Lundi

Salade de lentilles
(lentilles, tomate, échalote, moutarde, sauce vinaigrette)

Filet de hoki sauce beurre blanc
(échalotes, vinaigre blanc, crème, beurre)

Haricots verts

Gouda bio

Kiwi bio

Céréales nature
Lait nature bio
Purée de pomme et fraise



Mardi

Menu **Nouvel an Chinois**

Pain au sésame

Nouilles sautées aux légumes et nem aux légumes

(nouilles de blé aux oeufs, carottes, poivrons verts et rouges, sauce soja, échalote, ail, coriandre, gingembre et graines de sésame, menthe fraîche)

Dessert lait de coco et mangue

Barre d'ananas frais

Pain au sésame
Confiture de fraise
Fromage blanc nature

Mercredi

Soupe de carotte bio et poire

Sauté de veau à l'orientale
(tomate, poivrons, courgettes, aubergines, oignons, ail)

Pommes de terre bio vapeur

Yaourt bio au citron

Couque cerise
Banane bio



新年快乐

Bonne et
heureuse année !

Jeudi

Menu végétarien

Radis à la croque au beurre

Riz bio à l'indienne

(riz bio, lentilles corail, petits pois, courgettes, carottes, oignons, crème liquide, coriandre, ail et curry)

Yaourt nature bio

Pomme bio

Baguette viennoise du boulanger
Lait nature bio
Fruit de saison

Vendredi

Menu
Chandeleur

Coleslaw
(chou blanc, carottes et mayonnaise)

Jambon de porc label rouge
(Plat de substitution : jambon de dinde)

Petits pois bio à la française

Fromage Chanteneige

Crêpe au sirop d'érable

Pain aux pépites de chocolat
Yaourt
Fruit de saison



Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France, à l'exception du veau (France et UE) et de l'agneau (UE / N.-Zélande)

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Label Rouge

Volaille de qualité certifiée



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Appellation d'Origine Protégée



Fruits et légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à destination des écoles

La liste des allergènes présents dans les menus est disponible sur demande à la CDE13. Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.