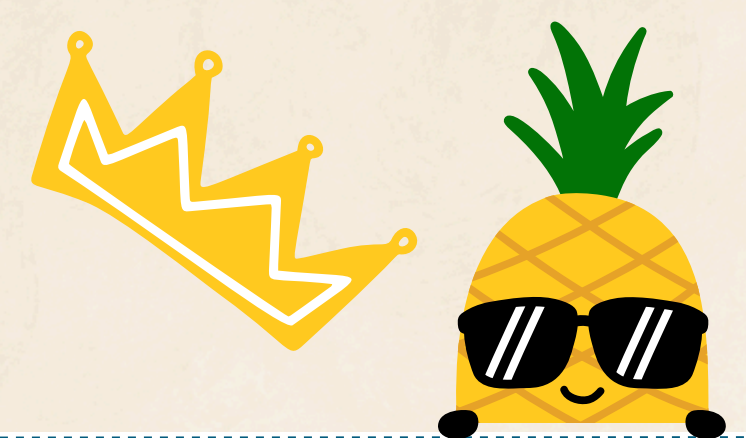


Menus du 6 au 17 janvier 2025

Menus élaborés avec les enfants des écoles :
 Decamps : Elyes, Oscar, Adhan, Joseph
 Belles-Feuilles : Emir, Evan, Albane, Carolina



Issu de la pêche durable

Aide EU à destination des écoles - produit laitier

Aide EU à destination des écoles - fruit

Lundi 06/01	Mardi 07/01	Mercredi 08/01	Jeudi 09/01	Vendredi 10/01
VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN		
Chili sin carne	Sauté de veau au jus	Velouté de potiron	Carottes râpées	Filet de cabillaud Sauce au beurre
Riz	Blé Petits pois et Carottes	Lasagnes aux légumes du sud	Bolognaise de bœuf	Haricots verts et Pommes de terre
Kiri	Gouda	Camembert	Penne à l'huile d'olive	Edam
Compote de pomme	Clémentine	Pomme	Fromage blanc et miel	GALETTE DES ROIS
Pain tradition	Pain tradition	Pain tradition	Pain tradition	Pain tradition

GOÛTER BAGUETTE ET CONFITURE LAIT AROMATISÉ	GOÛTER QUATRE-QUART LAIT NATURE, FRUIT	GOÛTER GÂTEAU MOELLEUX YAOURT A BOIRE, FRUIT	GOÛTER BAGUETTE ET FROMAGE FONDU JUS DE FRUIT	GOÛTER GAUFRETTE LAIT AROMATISÉ, FRUIT
---	--	--	---	--

Lundi 13/01	Mardi 14/01	Mercredi 15/01	Jeudi 16/01	Vendredi 17/01
VÉGÉTARIEN	VÉGÉTARIEN		VÉGÉTARIEN	
Carottes râpées	Salade verte	Betteraves et mimolette	Potage aux sept légumes	Colin pané
Tartiflette à la dinde ou tartiflette végétarienne	Pizza Margherita	Emincé de bœuf au jus	Omelette	Carottes et Riz
Petit suisse nature	Yaourt nature	Coquillettes et emmental râpé	Gratin de Pomme de terre et Chou-fleur	Brie
Clémentine	Crème dessert au chocolat	Compote pomme fraise	Banane	Poire
Pain tradition	Pain tradition	Pain tradition	Pain tradition	Pain tradition

GOÛTER BAGUETTE ET CHOCOLAT COMPOTE	GOÛTER PAIN AU LAIT YAOURT A BOIRE, FRUIT	GOÛTER BARRE BRETONNE LAIT AROMATISÉ, FRUIT	GOÛTER BAGUETTE ET FROMAGE FONDU JUS DE FRUIT	GOÛTER MOELLEUX AU CHOCOLAT LAIT NATURE, FRUIT
---	---	---	---	--

Bœuf, veau, volaille et porc : nés, élevés et abbatés en France.
 Agneau : né, élevé et abattu en UE

Le repas est complété par du pain à base de farine produites en Ile de France. Un plat de substitution est proposé aux enfants qui ne consomment pas de porc.

Les plats proposés sont élaborés par nos chefs selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Les 14 allergènes définis dans la réglementation européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations. Par conséquent, en cas d'allergie alimentaire, un PAI doit être mis en place.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.