



*** Menus ***

BON APPETIT!



SEMAINE DU 27 AU 31 JANVIER 2025

<i>Lundi</i>	 	<i>Salade verte* et œufs durs</i> <i>Ragoût de bœuf VBF, pommes de terre*, carottes* bio</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Eau - Pain</i>
<i>Mardi</i>	 	<i>Macédoine de légumes mayonnaise</i> <i>Saucisse végétale et lentilles* vertes</i> <i>Tomme noire - Kiwi*</i>	<i>Eau - Pain</i>
<i>Jeudi</i>	 	<i>Salade coleslaw</i> <i>Nem's de poulet origine UE - Riz cantonais - Salade verte* bio</i> <i>Chocolat chaud - Gâteaux</i>	<i>Eau - Pain</i>
<i>Vendredi</i>	 	<i>Crêpe à l'emmental</i> <i>Jambon grill origine UE - Petits pois</i> <i>Gouda - Poire *</i>	<i>Eau - Pain</i>

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des approvisionnements

* Conformément au décret n°2011-1227 du 30 Septembre 2011, les produits frais de saison doivent être identifiés distinctement sur les menus



Préparation maison

LUNDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : salade verte*, œufs durs, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Allergènes "œufs durs" : présence : oeufs

Plat et garniture : sauté de bœuf VBF, pommes de terre*, carottes* bio, oignons, MG, bouillon de boeuf, sel, poivre

Dessert : yaourt aromatisé (pas de fiche technique remise par le fournisseur)

MARDI

COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

Entrée : macédoine de légumes, mayonnaise, sel, poivre

Plat : saucisse végétale de blé

Allergènes : présence : gluten, œufs, céleri - Traces : poissons, soja, produits laitiers et dérivés

Garniture : lentilles vertes*, huile d'olive, oignons, eau, sel, poivre

Dessert : Tomme noire (pas de fiche technique remise par le fournisseur) - Kiwi*

JEUDI

COMPOSITION DU MENU CHINOIS

Entrée : salade coleslaw

Allergènes : présence : œufs, moutarde - traces : gluten, crustacés, mollusques, poissons, soja, produits laitiers et dérivés, fruits à coques, céleri, sésame

Plat : nem's de poulet origine UE

Allergènes : présence : gluten, poissons, soja - Traces : crustacés, mollusques, œufs, produits laitiers et dérivés, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame

Garniture : riz cantonais

Allergènes : présence : crustacés, œufs, soja, céleri

Dessert : chocolat en poudre - lait 1/2 écrémé, cracker chinois (pas de fiches techniques remises par le fournisseur) et palmiers

Allergènes "palmiers" : présence : gluten - traces : œufs, arachides, soja, lait, fruits à coque, moutarde, graines de sésame, sulfites et lupin

VENDREDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : crêpe à l'emmental

Allergènes : présence : gluten, œufs, produits laitiers et dérivés - traces : poissons, moutarde

Plat : jambon grill origine UE

Garniture : petits pois, sel, poivre (pas de fiche technique remise par le fournisseur)

Dessert : gouda (pas de fiche technique remise par le fournisseur) - poire*