

FR 84 137 679 CE	Semaine 4 au 8 janvier 2021	Semaine 11 au 15 janvier 2021	Semaine 18 au 22 janvier 2021	Semaine 25 au 29 janvier 2021
LUNDI	Betteraves en vinaigrette BIO Steak haché de veau Purée BIO Compote BIO <b>1 7 10 12</b>	Salade verte BIO Lasagnes BIO de saumon Salade de fruits BIO <b>1 4 7 9 10 12</b>	Salade verte et fromage BIO Œuf en béchamel BIO Épinards BIO Fruit BIO ou L <b>1 3 10 12</b>	Salade betteraves BIO Saucisse de poulet BIO Haricots plats Fromage BIO 🚚 <b>1 7 10 12</b>
MARDI	Salade verte BIO Filet de cabillaud Riz BIO Fruit BIO ou L <b>1 4 7 9 10 12</b>	Fenouils BIO et pommes L Gnocchis pommes de terre BIO betteraves et potimarrons Carottes BIO Yaourt BIO Fruit BIO ou L <b>1 10 12</b>	Crudité du moment BIO Roti de veau Pommes de terre sautées BIO Fromage BIO 🚚 <b>1 7 10 12</b>	Potage de pâtes BIO Bourguignon de bœuf BIO Choux romanesco Fruit BIO ou L <b>1 7 9 12</b>
MERCREDI	Salade de maïs BIO Cuisse de pintade Haricots beurre Fruit BIO ou L <b>1 7 10 12</b>	Chou en vinaigrette BIO Blanquette de veau Pâtes BIO Fromage BIO 🚚 Fruit BIO ou L <b>1 7 9 10 12</b>	Pois chiches vinaigrette BIO Raviolis BIO Yaourt BIO Fruit BIO ou L <b>1 3 7 10 12</b>	Terrine BBC Haut de cuisse de poulet BIO Purée BIO Yaourt BIO Fruit BIO ou L <b>1 3 7</b>
JEUDI	Potage de pâtes BIO Omelette BIO Petits pois BIO Fromage BIO 🚚 <b>1 3 7 9</b>	Potage de pâtes BIO Sauté de poulet BIO Gratin de butternut Yaourt BIO <b>1 7 9 12</b>	Potage de pâtes BIO Steak haché de poulet Haricots verts BIO Yaourt BIO <b>1 7</b>	Salade verte BIO Lasagne de légumes BIO Fruit BIO ou L <b>1 7 10 12</b>
VENDREDI	Carottes râpées BIO Fich and chips Courgettes BIO Brioche des rois <b>1 4 7 10 12</b>	Sardinade Filet de colin Boulgour BIO Fruit BIO ou L <b>1 4 7 9</b>	Taboulé BIO Filet d'églefin Brocolis BIO Fromage BIO 🚚 <b>1 4 7</b>	Chou-fleur mayonnaise BIO Filet meunière Riz aux petits légumes BIO Fromage BIO 🚚 <b>1 3 4 7 9 10 12</b>



Fromage BIO en fonction des approvisionnements et des livraisons. **BBC** Bleu Blanc Cœur. N. A Nouvelle Agriculture En vert les menus végétarien œufs, laitages et produits laitiers admis.

Menus sous réserve de modifications dues aux éventuelles difficultés d'approvisionnement.

## 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.