

# MENUS ECOLE AVEC VIANDE DECEMBRE 2022

vaison  la romaine

**Lundi**

Salade verte BIO  
Sauté de volaille  
BIO Purée BIO  
Fromage BIO  
1 7 9 10 12

**Mardi**

Lentilles en salade BIO  
L  
Gnocchi BIO Haricots  
verts BIO Compote  
BIO L  
1 7 9 10 12

**Mercredi**

Filet de maquereaux  
Steak haché de veau  
Gratin de légumes BIO  
Yaourt BIO  
Fruit BIO ou L  
1 4 7 10 12

**Jeudi**

Potage de légumes BIO  
Saucisse de volaille BIO  
Boulgour BIO Fromage  
BIO  
1 7

**Vendredi**

Salade Maïs BIO  
Fich and chips  
Épinards  
Yaourt BIO  
1 4 5 7 10 12

SEMAINE DU  
5 AU 9 DEC.

SEMAINE DU  
12 AU 16 DEC.

Salade verte BIO  
Omelette BIO  
Petits pois BIO  
Fromage BIO  
1 3 7 9 10 12

**REPAS DE NOËL**  
Pain de poisson aux poireaux  
Filet de saumon sauce  
hollandaise à l'oseille  
Riz pilaf BIO - Triangle poire  
Clémentine BIO  
1 3 4 7 9 10 12

**REPAS DE NOËL**  
Pain de noix de Saint Jacques  
doré au four  
Filet de cabillaud  
sauce aux agrumes  
Mélange de céréales BIO  
Carré vanille - Clémentine BIO  
1 2 3 4 10 12

Salade de Maïs BIO  
Pâtes bolognaise  
BIO  
Fruit BIO  
1 7 9 10 12

Feuilleté fromage  
Cuisse de pintade  
Mélange de légumes BIO  
Dessert  
1 3 7

## 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 Lupin**

### **14 Mollusques**

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.

# MENUS ECOLE SANS VIANDE DECEMBRE 2022

vaison la romaine

*Lundi*

Salade verte  
 BIO Filet de  
 poisson BIO  
 Purée BIO  
 Fromage BIO  
 1 4 7 10 12

*Mardi*

Lentilles en salade  
 BIO L  
 Gnocchi BIO  
 Haricots verts BIO  
 Compote BIO L  
 1 7 9 10 12

*Mercredi*

Filet de maquereaux  
 Œufs durs béchamel BBC  
 Gratin de légumes BIO  
 Yaourt BIO  
 Fruit BIO ou L  
 1 3 4 7 10 12

*Jeudi*

Potage de légumes BIO  
 Quenelles en sauce BIO  
 Boulgour BIO  
 Fromage BIO  
 1 3 7 9

*Vendredi*

Salade Mais BIO  
 Fich and chips  
 Épinards BIO  
 Yaourt BIO  
 1 4 5 7 10 12

SEMAINE DU  
 5 AU 9 DEC.

SEMAINE DU  
 12 AU 16 DEC.

Salade verte BIO  
 Omelette BIO  
 Petits pois BIO  
 Fromage BIO  
 1 3 7 9 10 12

**REPAS DE NOËL**  
 Pain de poisson aux poireaux  
 Filet de saumon sauce  
 hollandaise à l'oseille  
 Riz pilaf BIO - Triangle poire  
 Clémentine BIO  
 1 3 4 7 9 10 12

**REPAS DE NOËL**  
 Pain de noix de Saint Jacques  
 doré au four  
 Filet de cabillaud sauce aux  
 agrumes  
 Mélange de céréales BIO  
 Carré vanille - Clémentine BIO  
 1 2 3 4 10 12

Salade de Mais BIO  
 Pâtes bolognaise  
 végétale BIO  
 Fruit BIO  
 1 7 10 12

Feuilleté fromage  
 Galette végétale BIO  
 Mélange de légumes BIO  
 Dessert  
 1 3 7

## 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 Lupin**

### **14 Mollusques**

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.