

# MENUS ECOLE AVEC VIANDE JANVIER 2023

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

SEMAINE DU  
2 AU 6 JAN.

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

Betteraves  
vinaigrette BIO  
Filet de cabillaud  
Riz BIO  
Compote BIO  
1 4 10 12

Salade mais BIO  
Cuisse de pintade  
Haricots beurre  
Fruit BIO OU L  
Brioche des rois  
1 3 7 10 12

Potage de pâtes BIO  
Omelette BIO  
Petit pois BIO  
Fromage BIO  
1 3 7 9

Carottes râpées BIO  
Fich and chips  
Courgettes BIO  
Brioche des rois  
1 3 4 7 10 12

SEMAINE DU  
9 AU 13 JAN.

Sardinade  
Pâtes bolognaise  
BIO  
Compote BIO  
1 7 4 9

Salade verte BIO  
Gnocchis et carottes BIO  
Yaourt BIO  
Fruit BIO OU L  
1 7 9 10 12

Choux vinaigrette BIO  
Blanquette de veau  
Blé BIO  
Fromage BIO  
Fruit BIO OU L  
1 7 9 10 12

Potage de légumes BIO  
Sauté de poulet BIO  
Gratin de butternut  
Yaourt BIO  
1 7 9

Feuilleté au fromage  
Filet de colin  
Boulgour BIO  
Fruit BIO OU L  
1 4 7

SEMAINE DU  
16 AU 20 JAN.

Salade verte  
fromage BIO  
Omelette BIO  
Épinards BIO  
Fruit BIO ou L  
1 3 7 10 1 2

Céleri rémoulade  
Sauté de veau  
Purée BIO  
Fromage BIO  
1 3 7 9 10 12

Pois chiches en  
vinaigrette BIO  
Quenelles BIO  
Carottes BIO  
Yaourt BIO  
Fruit BIO ou L  
1 4 7 9 10 12

Potage de pâtes BIO  
Paupiette de volaille  
Haricots verts BIO  
Yaourt BIO  
1 3 7 9

Taboulé BIO  
Filet d'églefin  
Brocolis BIO  
Fromage BIO  
1 4 7

SEMAINE DU  
23 AU 27 JAN.

Betteraves vinaigrette  
BIO  
Saucisse de poulet BIO  
Haricots plats  
Fromage BIO  
1 7 10 12

Salade verte BIO  
Raviolis BIO  
Compote BIO  
Fruit BIO ou L  
1 3 7 10 12

Terrine BBC  
Haut de cuisse de  
poulet BIO  
Petit épeautre BIO  
Yaourt BIO  
Fruit BIO ou L  
1 3 7

Velouté de carottes BIO  
Bourguignon BIO  
Choux romanesco  
Fruit BIO  
1 7 9 12

Chou vert en vinaigrette  
BIO  
Filet meunière  
Riz aux petits légumes  
Fromage BIO  
1 4 7 9 10 12

# MENUS ECOLE SANS VIANDE JANVIER 2023

*Lundi*

*Mardi*

*Mercredi*

*Jeudi*

*Vendredi*

SEMAINE DU  
2 AU 6 JAN.

Betteraves  
vinaigrette BIO  
Filet de cabillaud  
Riz BIO  
Compote BIO  
1 4 7 10 12

Salade mais BIO  
Farcis végétal  
Haricots beurre  
Fruit BIO OU L  
Brioche des rois  
1 3 7 9 10 12

Potage de pâtes BIO  
Omelette BIO  
Petit pois BIO  
Fromage BIO  
1 3 7 9

Carottes râpées BIO  
Fich and chips  
Courgettes BIO  
Brioche des rois  
1 3 4 7 10 12

SEMAINE DU  
9 AU 13 JAN.

Sardinade  
Pâtes bolognaise  
végétale BIO  
Compote BIO  
1 4 7 9

Salade verte BIO  
Gnocchis et carottes BIO  
Yaourt BIO  
Fruit BIO OU L  
1 7 10 12

Choux vinaigrette BIO  
Omelette BIO  
Blé BIO  
Fromage BIO  
Fruit BIO OU L  
1 3 7 10 12

Potage de légumes BIO  
Galette végétale BIO  
Gratin de butternut  
Yaourt BIO  
1 7 9

Feuilleté au fromage  
Filet de colin  
Boulgour BIO  
Fruit BIO OU L  
1 4 7

SEMAINE DU  
16 AU 20 JAN.

Salade verte et  
fromage BIO  
Omelette BIO  
Épinards BIO  
Fruit BIO ou L  
1 3 7 10 12

Céleri rémoulade  
Filet de poisson  
Purée BIO  
Fromage BIO  
1 3 4 7 9 10 12

Pois chiches en  
vinaigrette BIO L  
Quenelles BIO  
Carottes BIO  
Yaourt BIO  
Fruit BIO ou L  
1 3 4 7 9 10 12

Potage de pâtes BIO  
Galette végétale BIO  
Haricots verts BIO  
Yaourt BIO  
1 7 9

Taboulé BIO  
Filet d'églefin  
Brocolis BIO  
Fromage BIO  
1 4 7

SEMAINE DU  
23 AU 27 JAN.

Betteraves vinaigrette  
BIO  
Filet de poisson  
Haricots plats  
Fromage BIO  
1 4 7 10 12

Salade verte BIO  
Raviolis BIO  
Compote BIO  
Fruit BIO ou L  
1 3 7 10 12

Haricots verts en salade  
BIO  
Galette végétale BIO  
Petit épeautre BIO L  
Yaourt BIO  
Fruit BIO ou L  
1 7 9 10 12

Velouté de carottes BIO  
Quenelles BIO  
Choux romanesco  
Fruit BIO ou L  
1 3 7 9

Chou vert en vinaigrette  
BIO  
Filet meunière  
Riz aux petits légumes BIO  
Fromage BIO  
1 4 7 9 10 12

## 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.