

MENUS SCOLAIRES AVEC VIANDE MAI 2024

	SEMAINE DU 6 AU 10	SEMAINE DU 13 AU 17	SEMAINE DU 20 AU 24	SEMAINE DU 27 AU 31
Lundi	Feuilleté fromage Steak haché de veau Pâtes BIO Compote BIO 1 7	Betteraves BIO Galette de seitan BIO Epinards BIO Compote BIO 1 7 10 12	Férié	Salade verte BIO Quenelles BIO Haricots verts BIO Yaourt BIO 1 3 7 10 12
Mardi	Salade de maïs BIO Filet de poisson Haricots beurre Fruit L 1 4 7 10 12	Salade verte BIO Hachis parmentier de poisson Fruit BIO ou L 1 4 7 10 12	Crudités du moment BIO Omelette BIO Haricots plats Compote BIO 1 3 7 10 12	Crudités de moment BIO Spaghetti Bolognaise BIO Fruit BIO ou L 1 9 10 12
Mercredi	Férié	Maquereaux Cuisse de pintade Mélange de légumes BIO Fromage BIO Fruit BIO ou L 1 4 7	Salade de pâtes BIO Sauté de volaille BBC Courgettes BIO Fromage BIO Fruit BIO 1 7 10 12	Salade de pois chiches BIO L Filet de poisson Chou-fleur BIO Fromage BIO Fruit BIO 1 4 7 10 12
Jeudi	Férié	Crudités du moment BIO Blanquette de veau Riz BIO Fruit BIO ou L 1 7 10 12	Terrine BBC Daube BBC Purée BIO Yaourt BIO 1 3 7	Macédoine Saucisse Lentilles BIO L Fromage BIO 1 3 7 10 12
Vendredi	Fermé	Taboulé BIO Filet de poisson Brocolis BIO Yaourt BIO 1 4 7	Carottes râpées BIO Filet de poisson Petit épeautre BIO L Fromage BIO 1 4 7 10 12	Crudités du moment BIO Filet de poisson Mélange de légumes Yaourt BIO 1 4 7 10 12

MENUS SCOLAIRES SANS VIANDE MAI 2024



	SEMAINE DU 6 AU 10	SEMAINE DU 13 AU 17	SEMAINE DU 20 AU 24	SEMAINE DU 27 AU 31	
Lundi	Feuilleté fromage Galette boulgour BBC Pâtes BIO Compote BIO 1 3 7 9	Betteraves BIO Galette de seitan BIO Epinards BIO Compote BIO 1 7 10 12	Férié	Salade verte BIO Quenelles BIO Haricots verts BIO Yaourt BIO 1 3 7 10 12	
Mardi	Salade de maïs BIO Filet de poisson Haricots beurre Fruit L 1 4 7 10 12	Salade verte BIO Hachis parmentier de poisson Fruit BIO ou L 1 4 7 10 12	Crudités du moment BIO Omelette BIO Haricots plats Compote BIO 1 3 7 10 12	Crudités de moment BIO Spaghetti Bolognaise végétale BIO Fruit BIO ou L 1 9 10 12	
Mercredi	Férié	Maquereaux Galette Fromagère BIO Mélange de légumes BIO Fromage BIO Fruit BIO ou L 1 3 4 7	Salade de pâtes BIO Filet de poisson Courgettes BIO Fromage BIO Fruit BIO 1 4 7 10 12	Salade de pois chiches BIO L Filet de poisson Chou-fleur BIO Fromage BIO Fruit BIO 1 4 7 10 12	
Jeudi	Férié	Crudités du moment BIO Omelette BIO Riz BIO Fruit BIO ou L 1 3 10 12 0	Terrine de saumon Galette fromagère BIO Purée BIO Yaourt BIO 1 3 4 7	Macédoine Galette de Seitan BIO Lentilles BIO L Fromage BIO 1 3 7 10 12	
Vendredi	Fermé	Taboulé BIO Filet de poisson Brocolis BIO Yaourt BIO 1 4 7	Carottes râpées Filet de poisson Petit épeautre BIO L Fromage BIO 1 4 7 10 12 0	Crudités du moment BIO Filet de poisson Mélange de légumes Yaourt BIO 1 4 7 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.