

Crudité, cuitité

Féculent, légume sec, céréale

Protéine

Produit laitier

BIO Produits issus de l'Agriculture Biologique

MENUS - MOIS DE JANVIER 2021

Sous réserve de modifications



Jour	Allergènes	Menu	Allergènes	Menu	Allergènes	Menu	Allergènes
Lundi 4	M P CO L	Betterave râpée Gratin de thon Quenelles Six de Savoie BIO Ananas au sirop	OBMS L L COLF C	Feuilleté jardinier Steak de soja Haricots verts BIO Comté Fruit de saison	CO CSD L L	Salade composée Rôti de porc Lentilles Fromage de chèvre Fruit BIO	M ML CL L
Lundi 11	M LM CF L CO	Endives Gratin de poireaux Egrené végétal Façon gratin des Flandres Tome de brebis BIO Beignet à la confiture de framboise	L LPOMD L L	Tarte au fromage Bœuf bourguignon Légumes d'autrefois Chavroux Fruit BIO	L L L L	Salade verte Pâtes BIO Lardons Façon carbonara Bleuet des prairies Compote de poire	M L L
Lundi 18	CLO L L LF	Mini tresse gourmande aux quatre fromages Rôti de dindonneau Petit pois Yaourt de brebis à la châtaigne BIO Fruit de saison	LOMD L L C	Ratatouille Tomates farcies végétariennes Riz Camembert BIO Fruit de saison	C L L	Salade verte Tartiflette Yaourt nature Compote BIO	M L L L
Lundi 25	CMOPHSD L L	Salade de perles aux œufs de truite Paleron de bœuf Carottes et navets Tomette BIO Fruit de saison	M CSL L L	Salade verte Moules BIO Frites Ficello Pom'pote	M EL L	Endives Wings de poulet Brocolis St Félicien BIO Gâteau maison au chocolat	M C L L LO

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

A = Arachides

D = Anhydride sulfureux

G = sésame

L = Lait/produit laitier

P = Poissons

B = Céleri

E = Mollusques

H = Crustacés

M = Moutarde

S = Soja

C = Gluten

F = Fruit à coque

I = Lupin

O = Œufs

* Les viandes de bœuf ou de veau sont d'origine française