**MENUS DU MOIS DE Janvier**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Lundi 4 | **Mardi 5** | **Mercredi 6** | **Jeudi 7** | **Vendredi 8** |
| Salade de lentilles  Mélange de céréales  Petits pois  F3  Fruit | Salade de pomme terre  Bourguignon  Carottes  F1  Fruit | Salade verte  Pates carbonara  F3  Compote | Feuilleté fromage  Poisson en sauce  Haricots verts  Fruit | Endives en salade  Poulet rôti  Salsifis  F1  Gâteau des roi |
| Lundi 11 | **Mardi 12** | **Mercredi 13** | **Jeudi 14** | **Vendredi 15** |
| Radis beurre  Calamar à la bisque  Riz  F1  Compote | Pizza au fromage  Œufs durs  Florentines  Fruit | Soupe de vermicelle  Pot au feu  F1  Fruit | S verte emmental  Vol au vent  Glace | Carottes râpées  Poisson frais  Blé  F1  Compote |
| Lundi 18 | **Mardi 19** | **Mercredi 20** | **Jeudi 21** | **Vendredi 22** |
| Salade de lentilles  Quenelles champignons  Gratinés  F3  Fruit | Rosette beurre  Poisson en sauce  Purée de courge  F2  Eclair | Feuilles de chêne  Raviolis  F2  Glace | Salade de riz  Blanquette de volaille  Carottes vichy  F1  Fruit | Soupe de légumes  Boulette d’agneau  Semoule  F1  Fruit |
| Lundi 25 | **Mardi 26** | **Mercredi 27** | **Jeudi 28** | **Vendredi 29** |
| Salade de pois chiche  Omelette  Haricots verts  F3  Fruits | Salade verte au fromage  Poulet  Gratins dauphinois  Fruit | Salade d’endives aux noix  Croque Mr  F2  Compote | Concombre à la menthe  Veau aux olives  Champignons  Pâtisserie | Carottes râpées  Poisson frais  Riz  F1  Glace |

Produit Laitier 1 : plus de 150 mg de calcium  
Produit Laitier 2 : entre 100 mg et 150 mg de calcium  
Produit Laitier 3 : moins de 100 mg de calcium

Nos préparations peuvent contenir les allergènes suivants : lait, gluten, œuf, sulfites, moutarde, fruit à coque, sésame, soja, cèleri, arachide, poisson, crustacés, lupin, mollusque. Pour toutes questions relatives aux allergènes, se rapprocher de l’équipe de cuisine. La commune se réserve le droit de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l’équilibre nutritionnel.

****Aucun autre plat que ceux prévus au menu du jour ne sera servi ou ne pourra être apporté par les enfants ou leurs parents sur le lieu de restauration quelle qu’en soit la raison. Bleu blanc cœur  
AB.svg Produit issu de l’agriculture biologique C:\Users\mairie\Desktop\fr_IGP_4c-e1520239735803-150x150.png Indication géographique protégée Appellation d’origine contrôlé C:\Users\mairie\Desktop\logo-aop.jpgAppellation d’origine protégé

Les plats suivis d’une toque sont préparés sur place par l’équipe de restauration