**MENUS DU MOIS DE Janvier**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
|  Lundi 4 | **Mardi 5** | **Mercredi 6** | **Jeudi 7** | **Vendredi 8** |
| Salade de lentilles Mélange de céréalesPetits poisF3Fruit | Salade de pomme terreBourguignonCarottesF1Fruit | Salade verte Pates carbonaraF3Compote | Feuilleté fromagePoisson en sauceHaricots vertsFruit | Endives en saladePoulet rôti SalsifisF1Gâteau des roi |
| Lundi 11 | **Mardi 12** | **Mercredi 13** | **Jeudi 14** | **Vendredi 15** |
| Radis beurreCalamar à la bisqueRizF1Compote | Pizza au fromageŒufs dursFlorentinesFruit | Soupe de vermicellePot au feuF1Fruit | S verte emmentalVol au ventGlace | Carottes râpéesPoisson fraisBléF1Compote |
| Lundi 18 | **Mardi 19** | **Mercredi 20** | **Jeudi 21** | **Vendredi 22** |
| Salade de lentillesQuenelles champignonsGratinésF3Fruit | Rosette beurrePoisson en saucePurée de courgeF2Eclair | Feuilles de chêneRaviolisF2Glace | Salade de rizBlanquette de volailleCarottes vichyF1Fruit | Soupe de légumesBoulette d’agneauSemouleF1Fruit |
| Lundi 25 | **Mardi 26** | **Mercredi 27** | **Jeudi 28** | **Vendredi 29** |
| Salade de pois chicheOmeletteHaricots vertsF3Fruits | Salade verte au fromagePouletGratins dauphinoisFruit | Salade d’endives aux noixCroque MrF2Compote | Concombre à la mentheVeau aux olivesChampignonsPâtisserie | Carottes râpéesPoisson fraisRizF1Glace |

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
 Produit issu de l’agriculture biologique  Indication géographique protégée Appellation d’origine contrôlé Appellation d’origine protégé

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