



Lundi



Mardi



Jeudi



vendredi

	rgènes vant être
prés	sents :

- 1 : Gluten, 2 : Crustacés,
- 3 : Œuf,
- 4 : Poisson, 5 : Arachide,
- 6 : Soja,
- 7 : Lait,
- 8 : Fruits à coque,
- 9 : Céleri, 10 : Moutarde,
- 11 : Sésame, 12 : Sulfites,
- 13 : Lupin,
- 14 : Mollusques

		20-janv.		21-janv.		22-janv.	_	23-janv.	٠, ٦	24-janv.	
	POTAGE	Potage	19	Potage	19	Potage	19	Potage REPAS REPAS PROFITE PRO	19	Potage	19
	ENTREE	Salade de riz aux légumes	10 12			Cœur de laitue aux croutons	10 12 1	Pizza courgettes basilic	1 7		
	PLAT DU JOUR	Filet de colin sauce Hollandaise	1 4	Escalope de veau au jus		Blanquette de dinde	1 7 9 10 12	Omelette aux fines herbes	3 7	Palette de porc	
ACCO	MPAGNEMENT	Purée de brocolis	7 12	Pommes boulangères	7 9	Haricots beurre	7	Salade verte	10 12	Lentilles Paysanne	9
ı	FROMAGE	Purée de brocolis	7	Camembert	7		7	Emmental	7	Tomme noire	7
	DESSERT	Yaourt au citron	7	Poire		Petit suisse nature	7	Compote pomme cerise		Banane	

Mercredi

Tous les repas sont servis avec du pain certifié LABEL ROUGE

Chaque enfant présentant une allergie reconnue doit être inclus dans un Projet d'Accueil Individualisé transmis à la Cuisine Centrale par le Centre communal de l'Enfance (05.56.75.20.77).

Menu élaboré en collaboration avec Alice AUGIRON - Diététicienne Nutritionniste et l'équipe de l'UCPR





Origines des viandes sauf contre indication



Bi

Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio



IGF

Un ou plusieurs ingrédients bénéficient d'une indication géographique



Label Rouge

Un ou plusieurs ingrédients sont labellisés « Label Rouge »

Issu d'une exploitation à

Haute Valeur Environnementale



AOP / AOC

Un ou plusieurs ingrédients sont labellisés « AOP / AOC »



Pêche Durable

Un ou plusieurs ingrédients bénéficient de l'écolabel Pêche Durable

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.

HVE

