



Mercredi 9 Janvier
Cuisse de poulet rôtie
Gratin de poireaux
<b>Tomme des Essarts</b>
<b>Orange</b>


Mercredi 16 Janvier
Céleri rémoulade
Saucisse de Toulouse
Lentilles
Chou à la crème

Mercredi 23 Janvier
<b>Rosette de Lyon</b> & cornichons
<b>Quenelles nature bio</b> sauce mornay
Flan de potiron
<b>Pomme</b>

Mercredi 30 Janvier
Pamplemousse
Couscous à la semoule <b>bio</b>
Gâteau au chocolat

Mercredi 6 Février
Salade paysanne
<b>Daube de bœuf</b> provençale
<b>Polente</b>
Camembert

Mercredi 13 Février
Salade de pommes de terre mimosa
Sauté de poulet aux noix
Haricots verts persillés
<b>Kiwi bio</b>



Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française.  
 Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron  
 Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Tout enfants souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire et aux service gestionnaire de la collectivité afin de mettre en place un PAI (Plan d'Accueil Individualisé).

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos aprovisionnement