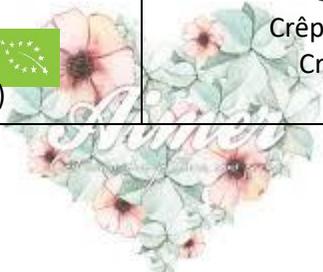




# MENU DU MOIS DE JANVIER

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| LUNDI 8 JANVIER  | MARDI 9 JANVIER<br>Menu de Erika REXED   | JEUDI 11 JANVIER  | VENDREDI 12 JANVIER  |
| Soupe de légumes <b>R</b><br>Poisson à la tomate <b>PMCLGOC</b><br>Riz<br>Emmental bio <b>L</b> <br>Fruit | Salade suédoise de betteraves rouges <b>LM</b><br>Boulettes suédoises <b>LO</b><br>Purée de pommes de terre <b>L</b><br>Gâteau suédois aux pommes <b>LO</b>                              | Pizza au fromage <b>SSLOGC</b><br>Dahl de lentilles <br>Yaourt bio <b>L</b><br>(Sucre servi à part)<br>Fruit                               | Soupe de vermicelles <b>G</b><br>Sauté de dinde au massalé<br>Légumes de saison <b>R</b><br>Tomme catalane AOP <b>L</b> <br>Fruit |
| LUNDI 15 JANVIER   | MARDI 16 JANVIER   | JEUDI 18 JANVIER  | VENDREDI 19 JANVIER  |
| <i>Menu anti blue Monday</i><br>Salade verte <b>M</b> <b>R</b><br>Hamburger <b>GL</b><br>Frites<br>Glace <b>L</b>  | Aïoli complet <b>PMCLGO</b><br>Comté AOP <b>L</b> <br>Fruit  | Toast de caviar d'aubergines <b>G</b><br>Sauté de porc<br>Gratin de légumes de saison <b>L</b> <b>R</b><br>Flan <b>L</b>  | Salade verte <b>M</b> <b>R</b><br>Lasagnes de légumes <b>LG</b> <br>Saint nectaire AOP <b>L</b><br>Compote                        |
| LUNDI 22 JANVIER   | MARDI 23 JANVIER   | JEUDI 25 JANVIER  | VENDREDI 26 JANVIER  |
| Potage<br>Raviolis au fromage <b>GLO</b><br>Cantal AOP <b>L</b> <br>Fruit                                | Carottes râpées <b>M</b><br>Sauté de dinde à la tomate<br>Légumes de saison<br>Mousse au chocolat <b>L</b>   | Légumes de saison <b>M</b> <b>R</b><br>Quenelles au brochet <b>SSLOGCP</b><br>Riz<br>Fromage blanc bio <b>L</b> <br>(Sucre servi à part) | Crudités de saison <b>M</b> <b>R</b><br>Daube de bœuf<br>Pâtes <b>G</b><br>Brie paysan bio <b>L</b> <br>Compote                  |
| LUNDI 29 JANVIER   | MARDI 30 JANVIER   | JEUDI 1 <sup>ER</sup> FEVRIER   | VENDREDI 2 FEVRIER   |
| Crudités de saison <b>M</b> <b>R</b><br>Brandade de poissons <b>PMCL</b><br>Flan <b>L</b>  | Soupe de légumes <b>R</b><br>Epinards œufs croustons <b>LO</b><br>Chanteneige bio <b>L</b> <br>Fruit | Crudités de saison <b>M</b> <b>R</b><br>Vol au vent de veau <b>SSLOGC</b><br>Riz<br>Yaourt bio <b>L</b> <br>(Sucre servi à part)         | <b>Menu chandeleur</b><br>Salade verte <b>M</b> <b>R</b><br>Crêpe jambon fromage<br>Crêpe au chocolat  |



## Les légumes proposés aux enfants sont susceptibles de changer en fonction des arrivages du potager municipal

**Vous trouverez ci-dessous la liste des 14 allergènes référencés par la directive européenne INCO avec leurs codes couleurs.**

|                       |   |   |
|-----------------------|---|---|
| - Œufs <b>O</b>       | - Poissons <b>P</b>                                   | - Fruits à coque <b>C</b>               |
| - Lait <b>L</b>       | - Graines de sésame <b>S</b>                          | - Céréales contenant du gluten <b>G</b> |
| - Crustacés <b>C</b>  | - Soja <b>S</b>                                       | - Céleri <b>C</b>                       |
| - Mollusques <b>M</b> | - Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg) <b>A</b> | - Moutarde <b>M</b>                     |
| - Lupin <b>L</b>      | - arachide <b>A</b>                                   |   |



### LEGUMES DE NOTRE POTAGER

Les logos ci-dessous, présents sur les menus, indiquent l'aide de l'UE à destination des écoles



AOC  
Appellation  
D'origine  
Controlée



AOP  
Appellation  
D'origine  
Protégée



IGP  
Indication  
Géographique  
Protégée



STG  
Spécialité  
Traditionnelle  
Garantie



Agriculture  
Biologique



Label  
Rouge