

MENU DU MOIS DE JANVIER

LUNDI 5 JANVIER	MARDI 6 JANVIER	JEUDI 8 JANVIER Menu végétarien	VENDREDI 9 JANVIER
Betteraves persillées M Poulet basquaise Haricots verts Rondelé nature BIO L  Tarte aux pommes GOLCSSA 	Feuilleté au fromage SSLOGC Poissons en sauce tomate PMCLGOC Brocolis sautés Emmental BIO L  Fruit	Carottes râpées M Quenelles nature SSLOGC Riz  Beaufort AOP L  Compote Galette des rois élémentaire	Soupe de légumes Jambon de porc Coquillette G  Comté AOP L  Fruit
LUNDI 12 JANVIER Menu végétarien	MARDI 13 JANVIER	JEUDI 15 JANVIER	VENDREDI 16 JANVIER Menu maternelle Dardennes Classe Céline et Fabienne
Pizza SSLOGC Omelette aux fines herbes OL Salade verte M  Tomme catalane AOP L  Compote	Soupe de vermicelles Sauté de dinde au massalé ML Haricots verts Saint nectaire AOP L  Fruit	Crudités M Colin en croute de cèpe PMCLGOCSSC Semoule aux légumes G  Yaourt nature BIO L  (sucre servi à part)	Carottes râpées et olives M Lasagnes de bœuf LG Glace L
LUNDI 19 JANVIER blue monday	MARDI 20 JANVIER Menu végétarien	JEUDI 22 JANVIER	VENDREDI 23 JANVIER Menu maternelle Dardennes Classe Cindy
Soupe de légumes Nuggets de poulet GOSLCCML Frites Brie BIO L  Fruit	Crudités M Dahl de lentilles aux légumes Ossau iraty AOP L  Fruit	Crudités M Blanquette de poissons PMCL Riz Gruyère IGP L  Compote	Feuilleté à la saucisse de porc SSLOGC Soupe au pistou à la volaille G Pic et croque L Pomme
LUNDI 26 JANVIER	MARDI 27 JANVIER Menu végétarien	JEUDI 29 JANVIER	VENDREDI 30 JANVIER
Crudités M Cordon bleu SSLOGC Pomme noisette G  Buche de chèvre BIO L  Compote	Coleslaw M Epinards œufs croutons OL Flan L Galette des rois maternelle Dardennes	Crudités M Hachis parmentier L Yaourt nature BIO L  (sucre servi à part)	Soupe de légumes Poisson sauce curry PMCL Riz Madras Pont l'évêque AOP L  Fruit Galette des rois maternelle J. Ferry



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

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



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