

## Menu hebdomadaire du 20 au 24 janvier 2025

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (INCO), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les 14 allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction de la disponibilité des produits. En cas de modifications, seuls le menu et les allergènes affichés dans le réfectoire font foi. Le goûter est servi à tous les enfants en centre de loisirs, et aux enfants de maternelle les autres jours. Toutes les viandes sont Origine France (bœuf, veau, volaille, porc et agneau).

 Agriculture BIO

 Label Rouge

 Bleu Blanc Cœur

 Approvisionnement local

 Menu végétarien

 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

 Certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable

 Appellation d'origine protégée

 Les plats confectionnés "maison" sont signalés par ce logo

### Lundi 20 janvier

 Baguette 

Pâté de campagne   
(s/p : pâté de volaille)

 Poulet au jus 

Haricots verts 

 Fruit de saison IGP

Goûter : pain au lait et  
chocolat, jus de fruit 

### Mardi 21 janvier

 Baguette 

Salade Coleslaw 

Curry de pois chiche et lait  
de coco 

Riz 

 Fruit de saison 

Goûter : pain  et  
confiture, lait équitable

### Mercredi 22 janvier

 Baguette 

 Omelette et pomme  
de terre 

Salade verte 

Babybel 

Purée de  
pomme/banane

Goûter : moelleux au  
chocolat, fruit de saison  et  
lait équitable

### Jeudi 23 janvier

 Baguette 

Potage de légumes 

 Filet de colin d'alaska  
sauce crème aneth 

Épinards 

 Yaourt nature et  
confiture

Goûter :  gâteau au  
citron  et jus de fruit 

### Vendredi 24 janvier

 Baguette 

Salade de champignons  


 Blanquette de veau  


 Fusilli et emmental 

 Fruit de saison 

Goûter : pain  et fromage  
à tartiner, fruit de saison 