

## MENU du 20 au 24 janvier 2025

### lundi 20 janvier 2025

	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes		Maison	Bio	Local	Label	Allergènes	
Salade Barbara (Haricot blanc à la tomate)	X				7,10,12	<b>Entrée</b>	Choux rouge vinaigrette	X		X	X	10,12
Croustillant cheddar	X				1,3,7	<b>Plat protidique</b>	Sauté de porc VPF	X		X	X	1,7
Croustillant cheddar	X				1,3,7	<b>Plat Veggie</b>	Quenelle					1,3,7
Brocolis bio	X	X		X	1,3,7	<b>Accompagnement</b>	Coquillettes Bio	X		X	X	1,3,7
Fromage local			X	X	7	<b>Produit laitier</b>	Lingot créole	X				1,3,7
Fruit Bio*	X	X	X	X		<b>Dessert</b>	Petit Suisse			X	X	7
	80%	40%	40%	60%				80%		80%	80%	

### mardi 21 janvier 2025

### mercredi 22 janvier 2025

	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Crêpe au Jambon Fromage					1,3,7
Cheese burger	X		X	X	1
Poêlée d'orge perlé	X			X	1,3,7,9
Haricots verts bio	X		X	X	7
Kiri					7
Fruit Bio*	X	X	X	X	
	60%	20%	60%	60%	

**PAINS BIO LE  
MARDI ET JEUDI**

### jeudi 23 janvier 2025

	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes		Maison	Bio	Local	Label	Allergènes	
Potage de légumes	X		X	X	1,7,9	<b>Entrée</b>	Terrine de poisson	X		X	X	1,3,4,7
Filet colin Pané	X			X	1,3,4,7	<b>Plat protidique</b>	Bourguignon VBF	X		X	X	1,9,12
Tortilla	X			X	1,3,7	<b>Plat Veggie</b>	Mélange céréale légumineuse	X		X	X	1,7,9,12
Potatoes	X		X	X	7	<b>Accompagnement</b>	Carottes Bio	X	X	X	X	1,3,7
Pomme au four	X		X	X		<b>Produit laitier</b>	Fromage local			X	X	7
Fromage blanc Bio	X	X		X	7	<b>Dessert</b>	Cake	X				1,3,7
	100%	20%	60%	100%				80%	20%	40%	80%	

### vendredi 24 janvier 2025

### Liste des 14 Allergènes

- 1 Céréales contenant du Gluten (blé seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leur souches hybridées) et produits à base de ces céréales
- 2 Crustacés et produit à base de crustacés
- 3 Œufs et produits à base d'œufs
- 4 Poissons et produits à base de poissons
- 5 Arachides et produits à base d'arachide
- 6 Soja et produits à base de Soja
- 7 lait et produits à base de lait y compris de lactose
- 8 fruits à coques (Amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistache) et produits à base de ces fruits
- 9 Céleri et produits à base de céleri
- 10 Moutarde et produits à base de moutarde
- 11 Graines de sésame et produits à base de graines de Sésame
- 12 Anhydride sulfureux en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10mg/l ( exprimés en SO2)
- 13 Lupin et produits à base de lupin
- 14 Mollusques et produits à base de mollusques



Toutes nos viandes proviennent exclusivement d'abattoirs agréés UE. Elles portent une appellation d'origine contrôlée et d'origine France, sauf rupture fournisseurs.



**\*Aide UE à destination des écoles**





































