

Lundi 08/02/21

Entrées

- Salade niçoise¹⁴⁰
- Salade marco-polo¹³⁹
- Pomelos

Plats principaux

- Colin meunière³⁶
- Boeuf fiandre dc¹⁰

Accompagnements

- Ratatouille
- Haricots verts persillade⁸⁰

Produits laitiers

- Gouda⁷³
- Mini Roilet⁹⁴
- Porc salut¹¹²

Desserts

- Compote de pomme
- Compote de pêche
- Compote de poires

Mardi 09/02/21

Entrées

- Céleri remoulade⁵¹
- Tomate basilic
- Pommes

Plats principaux

- Crousti fromage⁴⁸
- Crousti fromage⁴⁸

Accompagnements

- Frites
- Frites

Produits laitiers

- Yaourt aromatisé jg¹⁵⁸
- Yaourt nature¹⁶⁰
- Fromage blanc⁶⁹

Desserts

- Fruits divers de saison
- Fruits divers de saison
- Fruits divers de saison



Rouer Christelle gestionnaire

Vendredi 12/02/21

Entrées

- Avocat surimi³
- Champignons frais sauce verte*²⁸
- Pomelos

Plats principaux

- Paella⁹⁸
- Paella⁹⁸

Accompagnements

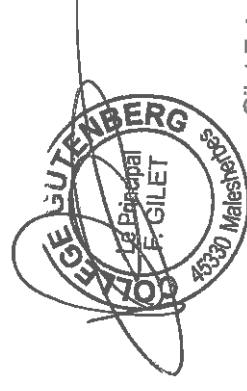
- Riz à l'espagnol¹²⁴
- Riz à l'espagnol¹²⁴

Produits laitiers

- Yaourt aux fruits¹⁵⁹
- Yaourt nature¹⁶⁰
- Fromage blanc⁶⁹

Desserts

- Fruits divers de saison
- Fruits divers de saison
- Fruits divers de saison



Gillet Fabrice principal



Chachignon Pascal
Chef de cuisine

Liste des allergènes présents dans les menus de la semaine 6

3 Avocat surimi :

- Crustacé
- Gluten
- Moutarde
- NC
- Oeuf
- Poisson

38 Colin meunière :

- Gluten
- Lait
- NC
- Poisson

68 Fromage blanc :

- Lait

94 Mini Roitelet :

- Lait

112 Port salut :

- Lait

140 Salade niçoise :

- Poisson

160 Yaourt nature :

- Lait
- NC

10 Boeuf fiandade dc :

- Arachide
- Gluten
- NC

48 Crousti fromage :

- Gluten
- Lait
- Oeuf

73 Gouda :

- Lait

88 Paella :

- Crustacé
- Mollusque
- NC
- Poisson

124 Riz à l'espagnol :

- Crustacé
- Mollusque
- NC
- Soja

158 Yaourt aromatisé jg :

- Lait

28 Champignons frais sauce verte* :

- Lait
- Moutarde
- Oeuf

51 Céleri remoulade :

- Céleri
- Moutarde
- NC
- Oeuf

88 Haricots verts persillade :

- Lait

100 Paëlia :

- Crustacé
- Mollusque

138 Salade marco-polo :

- Gluten
- Oeuf
- Poisson

158 Yaourt aux fruits :

- Lait



Chachignon Pascal
Chef de cuisine

Année scolaire 2020/2021 : Semaine n° 06 jeudi 11 février 2021



Un plateau équilibré doit comporter un aliment de chaque couleur



Jeudi 11 février

Nouvel An Chinois/ Année du buffle

Nem/ Samoussa

Emincé de dinde à la chinoise/ porc au miel

Riz cantonnais/ / poêlée asiatique

Fromages aux choix

Tarte noix de coco/tarte fruits de la passion



Groupes d'aliments

Produits laitiers
Viande / poisson / œufs
Fruits et légumes crus
Fruits et légumes cuits
Céréales / féculents
Légumes secs
Dessert < 15 % MG et >20 g de glucides
Charcuterie / poisson

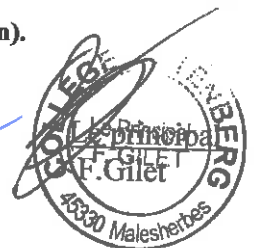


Menus conformes aux recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé) et du GEM- RCN (Groupe d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition).
Pain proposé à chaque repas.

Le chef de cuisine
P. Chachignon

L'infirmière
C.Gouin

La gestionnaire
C.Rouer



Des modifications dans les menus peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement des marchandises. Merci de votre compréhension.