




























**MENUS CANTINE DU 8 JANVIER AU 2 FEVRIER 2024**

Ces menus ont été établis selon le G.E.M.R.C.N (Groupe d'Etudes des Marché de Restauration Collective et de Nutrition)  
(Sous réserve de modification)

DATE	LUNDI 08/01	Alg	MARDI 09/01	Alg	JEUDI 11/01	Alg	VENDREDI 12/01	Alg
Du 8 au 12 janvier	Betteraves et maïs vinaigrette Cuisse de poulet rôti Flageolets verts Petits suisses fruités	J-E-C G G G	 Potage de légumes + étoiles Poisson sauce oseille Riz long bio et chou-fleur Fromage / Clémentine	A-G D-G A-J-I-K-H G	 Carottes râpées vinaigrette <b>Menu Végétarien</b> Croziflette à la béchamel Mâche Yaourt nature bio sucrés	J-E-C A-G J-L G	 Velouté de légumes + lait Steack haché Haricots beurre Crème chocolat bio maison	G G A-G G
	LUNDI 15/01		MARDI 16/01		JEUDI 18/01		VENDREDI 19/01	
Du 15 au 19 janvier	Rillettes de thon Escalope de dinde   Petit pois carotte Fromage blanc bio	G-D G G G	Velouté à la tomate Saucisse de porc   Lentilles bio Fromage / Orange	G G I-E-A-H-G-K-J G	½ Pamplemousse Bourguignon bio   Carottes  + semoule bio Galette des rois 	A-G-CB-I A-G A-H-C	 Potage de légume + vermicelle  Brandade de poisson Salade verte Compote de pomme	A-G D-G J-E-C
	LUNDI 22/01		MARDI 23/01		JEUDI 25/01		VENDREDI 26/01	
Du 22 au 26 janvier	Céleri rémoulade + mayonnaise Rôti de dinde   Coquillettes bio Fromage / Ananas	G-C-I-L G A-G G	Potage de légume + lettres Filet d'Alaska et citron Carottes vichy Fromage / chocolat liégeois	A-G D-G-A G G	Maquereau moutarde Jambon blanc   Epinards à la crème Crème anglaise et madeleine	D G G	<b>Menu Végétarien</b> Velouté de potiron   Parmentier de lentilles Bio  Salade verte Clémentine	G A-G J-E-C
	LUNDI 29/01		MARDI 30/01		JEUDI 01/02		VENDREDI 02/02	
Du 29 janvier au 2 février	Betteraves, avocat vinaigrette Poisson sauce aux herbes de Provence Tendre perles Fromage / Pomme	J-I-L D-G I-A-C-G-H-J G	 Velouté au kiri Filet de poulet à la tomate Boullgour bio Gâteau anniversaire	G G H-I-A-G-K- E-C-F-J-L G-A	Oeuf mayonnaise Blanquette de veau   Carottes  et salsifis Mousse au chocolat	C-I-L-J I-C-J-F G G	 Potage de légume + étoiles Nuggets de poulets Haricot verts Crêpe sucre maison	A-G A-G-F G



### MENUS CANTINE DU 5 FEVRIER AU 23 FEVRIER 2024

Ces menus ont été établis selon le G.E.M.R.C.N (Groupe d'Etudes des Marché de Restauration Collective et de Nutrition)  
(Sous réserve de modification)

DATE	LUNDI 05/02	Alg	MARDI 06/02	Alg	JEUDI 08/02	Alg	VENDREDI 09/02	Alg
Du 05 au 09 février	Carottes râpées vinaigrette Emincés de bœuf Bio Pennes Bio Yaourt nature bio sucrés	J-L-I A-C-G-B-D F-A-G-C-J G	Velouté légumes + croûtons Sauté de porc au jus de pomme bio Semoule bio Fromage / Mangue	A-G G A-G G	Macédoine + thon (mayonnaise) Escalope de dinde Flageolet à la tomate Fromage + Banane	C-L-D-J G G G	<b>Menu Végétarien</b> Potage légumes + vermicelle Fish & chip de cabillaud Frites maisons Yaourt vanille bio	A-G D-G-A G
Du 12 au 16 février	LUNDI 12/02 Salade verte + surimi vinaigrette Poisson sauce citron Torti bio Petit suisses nature	J-D-L D-G F-A-G-C-J G	MARDI 13/02 Velouté asperges Rôti de porc Duo de haricots Fromage / Salade de fruits maison	G G G G	JEUDI 15/02 Mousse de foie et pain bio Rôti de dinde Petits pois Yaourt au chocolat	G-A G G G	VENDREDI 16/02 Potage légumes + lettres Tartiflette Salade Poire	A-G G J-E-C
Du 19 au 24 février	LUNDI 19/02 Sardines et beurre Bourguignon bio Riz de couleur bio Yaourt aromatisé	D-G A-C-G-B-I A-H-G-I-K G	MARDI 20/02 <b>Menu Végétarien</b> Potage de légumes + étoiles Aligot de pomme de terre à la tomme Salade verte Clémentine	G-A G J-E-C	JEUDI 22/02 Saucisson à l'ail Saucisse de porc Lentilles Bio Fromage / Flamby	G A-I-G-H-K G	VENDREDI 23/02 Velouté de butternut Pâtes à la bolognaise Gâteau anniversaire	G A-G A-G

\*Viande bovine, porcine ainsi que la volaille sont d'origine française – Les fruits proposés sont des fruits de saison - Eau et pain à volonté

\* Alg : allergènes

### Détail des allergènes

A : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales

B : crustacés et produits à base de crustacés

C : œufs et produits à base d'œufs

D : poissons et produits à base de poissons

E : arachides et produits à base d'arachides

F : soja et produits à base de soja

G : lait et produits à base de lait (y compris de lactose)

H : fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits

I : céleri et produits à base de céleri

J : moutarde et produits à base de moutarde

K : graines de sésame et produits à base de graines de sésame

L : anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>)

M : lupin et produits à base de lupin

N : mollusques et produits à base de mollusques

Viande bovine : MME LEGEAY Véronique – GESNES

Viande porcine : M. TRAHAY - SAULGES

Volaille : VIVECO – STE SUZANNE

Poisson/surgelés : RELAIS D'OR - ARGENTAN

Pommes de terre/carottes/poireaux : M. GIRAULT Jean-Michel – COMMER

Autres denrées et produits Bio : VIVECO - STE-SUZANNE

Céréales bio : MM SELECTION



Produit origine France



Produit local

