



MENUS CANTINE DU 03/01/2022 AU 04/02/2022

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	Alg	MARDI	Alg	JEUDI	Alg	VENDREDI	Alg
Du 03 au 07 janvier	Macédoine + maïs mayonnaise Poisson sauce oseille Riz bio + courgettes Fromage Banane	C-I-J D-G A G	Potage de légumes et vermicelles Sauté de porc à la provençale Petits pois Fromage Fruits au sirop	A-G G G	Betteraves + mâche vinaigrette Steak haché* Haricots beurre Galette des rois	J-E G G G-A-H	Velouté de légumes + lait Escalope de dinde Gratin pommes de terre/brocolis Yaourt bio vanille	G G G G
Du 10 au 14 janvier	Carottes râpées Cuisse de poulet rôti Flageolets verts Petit suisse fruité	J-E G G G	Velouté à la tomate Saucisse Lentilles Fromage Clémentine	G G A-G G	1/2 pamplemousse Bourguignon*/carottes Semoule Yaourt bio chocolat	G-K-C-J G-A G	Potage de légumes/pâtes « lettres » Parmentier de poisson Salade verte Compote de pommes	A-G G-D J-E
Du 17 au 21 janvier	Céleri rémoulade/mayonnaise/crème Rôti de dinde Pâtes bio Fromage Poire	I-G-J-C G A-G G	Potage de légumes/pâtes « étoiles » Filet d'Alaska sauce meunière/citron Carottes vichy Crème vanille maison	A-G A-G-D G G	Rillettes de maquereaux Jambon blanc Epinards à la crème Crème anglaise et madeleines	G-D G G-A	Velouté de poireaux Rôti de porc Purée maison Orange	G G G
Du 24 au 28 janvier	Betteraves + avocat vinaigrette Poisson sauce béchamel Tendres perles Fromage Pomme	J-E D-G A G	Velouté au kiri Blanquette de veau* Carottes et salsifis Fromage blanc + 1/2 kiwi	G A-G-C-I A G	Macédoine vinaigrette Pâtes à la Carbonara Salade verte Yaourt nature sucré	J-E A-G J-E G	Velouté d'asperges Poulet rôti Frites Mousse au chocolat	G G G
Du 31 janvier au 04 février	Sardines et beurre Sauté de dinde aux champignons Boulgour Petit suisse nature	D-G G-C-A-J-I-F A G	Velouté de potiron Emincé de bœuf* Haricots verts Gâteau d'anniversaire	G B-F-G-I-C G	Pâté + pain bio Cordons bleus Poêlée de légumes Fromage Clémentine	G G G G	Potage de légumes/pâtes « vermicelles » Tartine savoyarde Salade Yaourt fruité	G G

*Viande bovine 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 SO₂)
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 : Ferme du Parc – ST DENIS D'ORQUES

Poisson : RELAIS D'OR - ARGENTAN

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

Autres denrées et produits Bio : VIVECO à SAINTE-SUZANNE