






































La carotte n'a pas toujours été orange ! Il en existe 500 variétés, violette, rouge, blanche, jaune, longues, rondes, grandes, petites...
Cruées, cuites, en entrée, plat, dessert, ou boissons, elle se consomme comme on veut ! Très riche en vitamines fibres et minéraux, elle est pauvre en calories.

École de Elie Janailac

FEVRIER 2022



Bon appétit !

| lundi 31 janvier | mardi 1 février | mercredi 2 février | jeudi 3 février | vendredi 4 février |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Marcelle</i> | <i>Ella</i> | <i>Présentation</i> |  Repas Végétarien <i>Blaise</i> | <i>Véronique</i> |
| Potage de légumes    | Rosette | | Carottes râpées     | Tomates vermicelles  |
| Tajine de volaille   | Bas carré de veau VBF   | | Omelette pommes de terre   | Poisson meunière   |
| Boullgour | Haricots beurre  | | Salade verte  | Duo de choux     |
| Yaourt aux fruits  | Fromage  | | Fromage  | Petit suisse |
| Banane chocolat     | Entremet à la vanille   | | Crêpe de la Chandeleur    | Fruit frais de saison   |



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

La carotte n'a pas toujours été orange ! Il en existe 500 variétés, violette, rouge, blanche, jaune, longues, rondes, grandes, petites... Crues, cuites, en entrée, plat, dessert, ou boissons, elle se consomme comme on veut ! Très riche en vitamines fibres et minéraux, elle est pauvre en calories.

École de Elie Janailac

FEVRIER 2022



Bon appétit !

| lundi 7 février | mardi 8 février | mercredi 9 février | jeudi 10 février | vendredi 11 février |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Eugénie</i> |  Repas Végétarien <i>Jacqueline</i> | <i>Apolline</i> | <i>Arnaud</i> | <i>Notre Dame de Lourdes</i> |
| Pêche au thon  | Oeuf mimosa   | | Nem sur son lit de salade | Velouté de légumes    |
| Saucisse de campagne | Pizza végé aux légumes et fromages  | | Gigolette de poulet à l'estragon  | Poisson sauce Nantua  |
| Lentilles   | Salade verte   | | Poêlée de légumes    | Riz  |
| Yaourt aromatisé  | Fromage blanc sucré   | | Fromage  | Fromage  |
| Fruit frais de saison    | Carpaccio ananas    | | Tarte aux pommes    | Eclair chocolat |



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison
















Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 31 .01 au 04.02














| | |  Céréales contenant du gluten <small>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)</small> |  Lait |  Oeufs |  Arachides |  Soja |  Moutarde |  Fruits à coques <small>(amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)</small> |  Céleri |  Graines de sésame |  Poissons |  Crustacés |  Mollusques |  Lupin | Anhydride sulfureux et sulfites <small>en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)</small> | Aucun |
|----------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| lundi | Potage de légumes | | | | | | | | X | | | | | | | |
| | Tajine de volaille | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Boulgour | X | | | | | | | | | | | | | | |
| | Yaourt aux fruits | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Banane chocolat | | | | | X | | X | | | | | | | | |
| mardi | Rosette | | | | | | | X | | | | | | | | |
| | Bas carré de veau VBF | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Haricots beurre | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fromage | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Entremet à la vanille | X | X | X | | | | | | | | | | | | |
| jeudi | Carottes râpées | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Omelette pommes de terre | | | X | | | | | | | | | | | | |
| | Salade verte | | | | | | X | | | | | | | | | |
| | Fromage | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Crêpe de la Chandeleur | X | X | X | | | | | | | | | | | | |
| vendredi | Tomates vermicelles | X | | | | | | | | | | | | | | |
| | Poisson meunière | X | | | | | | | | | X | | | | | |
| | Duo de choux | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Petit suisse | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruit frais de saison | | | | | | | | | | | | | | | |

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 07 au 11.02

| | |  Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) |  Lait |  Oeufs |  Arachides |  Soja |  Moutarde |  Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) |  Céleri |  Graines de sésame |  Poissons |  Crustacés |  Mollusques |  Lupin | Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2) | Aucun |
|----------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| lundi | Pêche au thon | | | X | | | X | | | | X | | | | | |
| | Saucisse de campagne | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Lentilles | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Yaourt aromatisé | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruit frais de saison | | | | | | | | | | | | | | | |
| mardi | Oeuf mimosa | | | X | | | X | | | | | | | | | |
| | Pizza végété aux légumes et fromages | X | X | | | | X | | | | | | | | | |
| | Salade verte | | | | | | X | | | | | | | | | |
| | Fromage blanc sucré | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Carpaccio ananas | | | | | | | | | | | | | | | |
| jeudi | Nem sur son lit de salade | X | | | | | X | | | | | | | | | |
| | Gigolette de poulet à l'estragon | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Poêlée de légumes | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fromage | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Tarte aux pommes | X | | | | | | X | | | | | | | | |
| vendredi | Velouté de légumes | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Poisson sauce Nantua | | X | | | | | | | | X | | | | | |
| | Riz | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fromage | | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Eclair chocolat | X | X | X | | | | X | | | | | | | | |

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef