# Menus écoles

## Lundi 25 au vendredi 29 janvier 2027

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| Salade verte vinaigrette | **Carottes râpées** | Œuf dur mayonnaise (9, 10) | Salade de choux blanc | Velouté de légumes (6) |
| Hachis parmentier (6) | **Gratin de poisson béchamel** (6, 10, 11) | Roti de porc à la moutarde (6, 9, 14) | Poulet basquaise | Lasagne à la bolognaise (5, 6) |
| | **Tortis au beurre** (5, 6) | Fricassée de légumes pomme de terre | Purée de pommes de terre (6) | |
| Gouda (6) | | Laitage | | Edam (6) |
| Clémentine | **Pomme** | Kiwi | Flan pâtissier (5, 6, 10) | Ananas au sirop |

### ✅ Engagements qualité

- Menus élaborés à base de produits BIO (92 %)
- Les plats sont cuisinés sur place, tous les jours.
- 1 menu végétarien par semaine
- Les légumes et une partie des fruits issus de la serre de la commune (100 % BIO)
- Poisson labellisé MSC
- Tous les produits sont d'origine France sauf certains agrumes, les bananes*, le cacao*, les épices, le sucre de canne* qui peuvent être importés (* issus du commerce équitable).
- **Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages, de la production de la serre, et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.**

### Labels

Agriculture Biologique · Produit local · MSC · Le Porc Français · Fait maison · Lait et produits laitiers à l'école*
Produit de la ferme · Circuit court · Volaille Française · Viande Bovine Française · Issus du commerce équitable · Fruits et légumes à l'école*

*Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles
**Origine des viandes : française

### ⚠ Guide des Allergènes

1 : Arachide / 2 : Céleri / 3 : Fruits à coque / 4 : Crustacés / 5 : Gluten / 6 : Lait / 7 : Lupin / 8 : Mollusques / 9 : Moutarde / 10 : OEuf / 11 : Poisson / 12 : Sésame / 13 : Soja / 14 : Sulfites