







## Menus Ecole Thomas Pesquet La Chapelle Longueville

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
	Chou rouge vinaigrette / carottes râpées Bio (servis séparément)		
Bœuf bourguignon 	Nuggets de poisson, sauce tartare	Gratin dauphinois à l'égrené de soja Bio	Filet de merlu MSC, sauce crustacés 
Carottes braisées HVE 	Purée de brocolis	(plat complet)	Haricots beurre
Cantal AOP [C] 		Brie [C]	Yaourt nature sucré Bio (I) 
Orange Bio 	Mandarine	Compote de pomme (V)	Moelleux aux fruits de saison maison

**Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement**



Toutes nos viandes et laitages sont d'origine française

**Légende :** Fruits et légumes - Féculents - Viande, poisson, œuf - Laitages - Produits gras - Produits sucrés - \* présence de porc

Les viandes fraîches de boeuf, de porc et de volaille sont d'origine normande



Gluten



Lait



Oeufs



Poissons



Crustacés



Mollusques



Soja



Moutarde



Sulfites



Céleri



Lupin



Graines de sésame



Arachide



Fruits à coque

L'ensemble des allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines