








janv-21		RESTAURANT SCOLAIRE GASSIN				MENUS				
LUNDI		Allergènes	MARDI	Allergènes	MERCREDI	Allergènes	JEUDI	Allergènes	VENDREDI	Allergènes
SEMAINE du: 04/01 au 08/01/2021	Betterave et Maïs Sauté de dinde aux champignons Pomme vapeur Crème Mont-Blanc	10.12  7	Pâté volaille/Cornichon Steak haché frais (VBF) Haricot vert Fromage/Fruit	1.7.12 7	Légumes,Thon,Mayonnaise Boulettes de bœuf(UE) Pâtes Fromage/Compote Fruit	3.4 1.6 1 7	Asperges Tortilla pomme de terre Carottes sautées Fromage/Fruit	10.12 3 7	Salade verte Colin meunière Petit pois Galette des Rois	10.12 1.3.4.7 1.3.7.8
SEMAINE du: 11/01 au 15/01/2021	Friand fromage Cuisse de poulet Haricot beurre Fruit	1.3.7	Mâche/ Champignons Quenelle nature Boullgour Fromage blanc/Crème de marron	10.12 1.3 1 7	Saucisson/Radis Galette de sarrazin à la Volaille/Pomme rissolées Fromage/Fruit Pain lait/Chocolat	1.3.7 7 1.7	Duo de chou Encornets persillés Jardinière de légumes Pomme au four	10.12 14	Brocolis vinaigrette Blanquette de veau VVF Riz Fromage/Fruit	10.12 7 7
SEMAINE du : 18/01 au 22/01/2021	Salade de pois chiches Rôti de Bœuf (VBF) Haricot plat Fromage/Fruit	10.12 7	Blanc de poireaux Parmentier au Protéine de soja Fromage/Fruit	10.12  7 6 7	Salade marocaine Tajine de poulet aux légumes  Mulhalbia Compote/Biscuit	1.12 1.3.7 1.3.	Salade verte Filet de saumon citronné Gratin de choufleur  Pâtisserie	10.12 4.7 7 1.3.7	Carottes râpées Sauté d'agneau aux raisins/Semoule Fromage/Poire au sirop	10.12  1 7
SEMAINE du : 25/01 au 29/01/2021	Endives/Emmental Omelette nature Frites Compote	7.10.12 3	Pizza fromage Rôti de dinde Salsifis Fruit	1.7	Macédoine Chipolatas Lentilles cuisinées Petit suisse Galette des Rois	3 7 1.3.7.8	Soupe de légumes  Pâtes aux Fruits de mer Fromage/Fruit	1.7 2.14 7	Coleslaw Moussaka (UE) Liégeois Plumetis vanille	10.12  7 1.6.7



LISTE DES 14 ALLERGENES MAJEURS :

Aliments Bio

Repas sans viande

Légumes locaux

Goûter périscolaire

Repas à thème



Fait Maison

- 1 Céréales contenant du Gluten (blé,seigle,orge,avoine,épeautre,kamut)
- 2 Crustacés (crabe,crevettes,...)
- 3 Œufs et produits à base d'œufs
- 4 Poissons et produits à base de poisson
- 5 Arachides (huile de cacahuètes, d'arachide)
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque (amandes,noisettes,pistaches,noix...)
- 9 Cèleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de Sésame
- 12 Anhydride sulfureux et sulfite en concentration
- 13 Lupin
- 14 Mollusques (escargots,moules,calmars,surimi...)



GASSIN
www.mairie-gassin.fr
 04 94 56 62 00