

MENU DE LA SEMAINE Du 11 au 15 septembre 2023

S. 37

	MIDI	Allergènes		SOIR	Allergènes	
		Présence	Traces		Présence	Traces
LUNDI 4 septembre	Mais/Thon/Olive/Salade	4+10		Salade de P,de Terre	3+10	
	Sauté de veau Bio 	1+7	3+6+9+10	Côte de Porc 		
	Semoule 	1		Flan de légumes Bio	3+7	
	Yaourt	7		Fromage	7	
	Fruit			Fruit		
MARDI 5 septembre	Carotte rapée/Betterave/Concombre	10		Friand	1+7	
	 Roti de Porc sauce olives	1+7	3+6+9+10	Steack minute 		
	gratin de choux fleur 	1+7		Poêlée de légumes		
	Yaourt	7		Fromage	7	
	Salade de fruits			Pâtisserie	1+7	
MERCREDI 6 septembre	1/2 Avocat - 1/2 Pamplemousse	10				
	Croustillant au fromage	1+7	2			
	Pâtes 	1	4	FERME 		
	Fraomage	7	2+4+6+8+10+11+14			
	Fruit					
JEUDI 7 septembre	Salade Espagnole	1+3+10	7+8			
	 PAËLLA	2+4+14+15	1+6+10	Bruchetta	1+7	
	Fromage	7		Salade	10	
	 Crème Brulée	3+7	1+6	Crème dessert	7	
				Biscuit	1+3	
VENDREDI 8 septembre	Charcuterie/Salade	1+3+10	7+8			
	Filet de Poisson sauce basilic	1+4+7	3+6+9+10+14			
	Printanière	15		FERME 		
	Fromage	7				
	Glace	1+7	3+6+8			

1 : Gluten / 2 : Crustacé / 3 : Oeuf / 4 : Poisson / 5 : Arachides / 6 : Soja / 7 : Lait / 8 : Fruits à coques / 9 : Céleri / 10 : Moutarde / 11 : Graine de sésame / 12 : Sulfites / 13 : Lupin / 14 : Mollusques / 15 : Légumineux

L'infirmière scolaire,

Le chef de cuisine,

L'adjointe-gestionnaire,

Le principal,

M. VALETTE

L. OTALORA

F. VIGUIER

J-P. TERRACOL

Ce menu est susceptible de modification en cas d'anomalies constatées sur les produits lors du stockage, de la livraison ou de la transformation

Listes des produits allergènes affichées à côté du menu ou transmises par mail en début d'année scolaire aux personnes concernées