

# MENU DE LA SEMAINE Du 01 au 06 Octobre 2023

S. 40

	MIDI	Allergènes		SOIR	Allergènes	
		Présence	Traces		Présence	Traces
LUNDI 1 Octobre	Œuf mayo/ 1/2 Avocat/ Concombre	3+10		Crêpe fromage		
	Boulettes de Bœuf sauce Tomate			Roti de Veau au jus <b>Local</b>		
	Semoule <b>Egalim</b>	1		Légumes Sautés		1
	Fromage	7		Fromage <b>d'ici</b>		7
	Fruit au sirop			Fruit		
MARDI 2 Octobre	Taboulé / Asperge	1+10				1+7
	Croustillant au fromage	1+7	2+4+6+8+10+11+14	Salade au Lardons		10
	Haricots plats sautés <i>Menu Vegetarien</i>			Raviolis Gratinés		7
	Crème dessert	7		Fruit + Crème dessert		
	Biscuit	1+3	8	Biscuit		1+3 8
MERCREDI 3 Octobre	Piémontaise	10				
	Haut de cuisse de Poulet <b>Local</b>					
	Gratin de Courgettes <b>Bio</b>	1+3+7		FERME		
	Fromage	7				
	Mousse au chocolat	3+6+7				
JEUDI 3 Octobre	Nems / Samoussa	1	2+3+7+8+10+14	Soupe vermicelles		3+10+15
	Sauté de Porc caramel <b>LocalMaison</b>	1+7	3+6+9+10	Omelette fromages		
	Pates Chinoises	1		Brocolis sautés <b>Bio</b>		1
	Beignet Ananas			Fromage <b>BIO</b>		7
		1+3+7		Fruit		
VENDREDI 4 Octobre	Celeri Rave <b>Bio</b> /Betterave <b>Bio</b> /Salade	9+10				
	Filet de Poisson sauce Estragon	1+4+7	3+6+9+10	FERME		
	Pomme de Terre <b>BIO</b>					
	Yaourt	7				
	Fruit					

1 : Gluten / 2 : Crustacé / 3 : Œuf / 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