

MENU DE LA SEMAINE Du 09 au 13 Octobre 2023

S. 41

	MIDI	Allergènes		SOIR	Allergènes		
		Présence	Traces		Présence	Traces	
LUNDI 9 Octobre	 Quiche Cordon Bleu Carottes sautées Yaourt Fruit	1+3+7		Salade mixte/ Quiche Légumes Farcie Fromage Fruit	10-janv		
		6+7			 1+3+7		
		7	3+6+9+10		7		
MARDI 10 Octobre	 Carottes rapées/Salade/Pamplemousse Lasagnes Maison  Fromage Compote	10		Soupe au Vermicelle Poisson Papillote Haricots verts  Fromage Fruit/Compote	3+6+9+10		
			3+6+9+10		4		
		1+7			7		
		7	3+6+2			8	
MERCREDI 11 Octobre	Choux Fleur en Salade  Kebab à la crème Riz Fromage Cocktail de Fruits 	10		 FERME			
		1+7					
		7	#EGalim				
JEUDI 12 Octobre	Salade mixte/ Concombre Couscous Maison Yaourt Roulé à la Fraise 	10	7+8	Coissant au Jambon Salade Liégeois  Biscuit	1+7		
			3+6+9+10		10		
		1			7		
		7			1+3		
VENDREDI 13 Octobre	Charcuterie Roti de Porc Printanière de Légumes Fromage Fruit 	1+3	2+4+6+8+9+10+13+14	FERME	 #EGalim		
			3+6+9+10				
		15					
		7					

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