

MENU DE LA SEMAINE Du 16 au 20 Octobre 2023

S. 42

	MIDI	Allergènes		SOIR	Allergènes	
		Présence	Traces		Présence	Traces
LUNDI 16 Octobre	Potage aux vermicelles	01-janv	3+6+9+10	Charcuterie	1+3	7+8
	Crispi d'or à l'emmental	1+3+6+7		Steack Haché Bio		
	Haricots vert sautés Bio			Gratin de choux fleur Bio	1+7	
	Crème Dessert	7		Fromage	7	
	Biscuit	1+3	8	Fruit		
MARDI 17 Octobre	Friand	1+7		Feuilleté à la saucisse	1	+4+6+8+9+10+11+13+14
	Poison Pané	1+4		Cuisse de Poulet Local		
	Epinard à la crème Maison	1+7	3+6+9+10	Petits pois	15	
	Yaourt	7		Petit Suisse	7	
	Fruit			Flan + fruit	7	
MERCREDI 18 Octobre	Salade Composée	10		FERME		
	Steack Haché Bio					
	Purée	7				
	Fromage	7				
JEUDI 19 Octobre	Salade Variée	10		Œuf Mayonnaise/ Salade	3+10	
	Moules Marinières Maison	2+14		Cote de Porc Local		
	Frites			Flageolets	15	
	Iles Flottantes	3+7		Fromage	7	
VENDREDI 20 Octobre	Sardines/Maqueraux/Salade	4+10	2+4+6+8+9+10+13+14	FERME		
	PATES CARBONARA Maison	1+7				
	Fromage	7				
	Glace Vanille/Chocolat	7				

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