

MENU DE LA SEMAINE Du 06 au 10 Novembre 2023

S. 45

	MIDI	Allergènes		SOIR	Allergènes	
		Présence	Traces		Présence	Traces
LUNDI 6 Novembre	Celeri rave/Poireaux/Tomates	9+10		Jambon de Pays	1+3	7+8
	Steack Haché Bio	1+		Manchons de Canards		
	Pates aux fromages	1+7		Haricots Beurre sautés		
	Fromage	7	#EGalim	Fromage	7	
	Salade de fruit			Fruit		
MARDI 7 Novembre	Taboulé/Salade/ 1/2 Pamplemousse	1+10		Salade miste	10	+4+6+8+9+10+11+13+14
	Sauté de Poulet Local	1+7	3+6+9+10	Cote de Porc Local		
	Flan de courgettes Maison	3+7		Purée	7	
	Fromage	7		Fromage	7	
	Fruit			Fruit		
MERCREDI 8 Novembre	Salade aux croutons	10				
	Roti de Porc Local sauce curry	1	3+6+9+10			
	Gratin de choux fleur Bio	1+7		FERME		
	Crème dessert	7				
	Biscuit	1+3	8			
JEUDI 9 Novembre	Carottes rapées Bio/Salade Club/	7+10		Friand	1+7	2+4+6+8+9+10+13+14
	Pamplemousse					
	PAELLA Maison	2+4+14+15	1+6+10	Légumes farcis	1+3+7	
	Fromage	7		Fromage	7	
	Beignets sucrés	1+6	3+8	Fruit		
VENDREDI 10 Novembre	Œufs Mayo/Salade/Betterave	3+10				
	Saucisse			FERME		
	Lentilles Local	15	3+6+9+10			
	Flamby	7				#EGalim
	Biscuit	1+3	8			

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