

MENU DE LA SEMAINE Du 27 au 01 Décembre 2023

S. 48

MIDI		Allergènes		SOIR		Allergènes	
Présence		Traces		Présence		Traces	
LUNDI 27 Novembre	Paté/Rosette/Salade	1+7+10	3+8	Crudités Poisson Pané Semoule Egalim Fromage Fruit	10-janv	1+4	
	Cuisse de Poulet Local	15			1		
	Jardinière de légumes	7			7		
	Crème dessert	1+3	8				
MARDI 28 Novembre	Betterave/Macédoine/Radis	10+15		Salade miste Omelette Haricots Vert Fromage Chox à la crème	10		
	Sauté de Porc sc Olive Local	1+7	3+6+9+10		3+7		
	Pates	01-Janv			7		
	Fromage	7			1+3+7		
MERCREDI 29 Novembre	Cocktail de Fruits			FERME Bio			
	Crêpes au Fromage	1+7					
	Roti de Dind Local	1+3+7					
	Beignets de Brocolis	7					
JEUDI 30 Novembre	Flan au chocolat Maison	7		Soupe Vermicelle Steack Haché Bio Poellée de P. de terre Maison Yaourt Fruit	1		3+6+9+10
	Salade Alsacienne	1+3+7+10	8				
	Chocroute garnie Maison	1+7	3+8				
	FROMAGE	7					
VENDREDI 1 Décembre	Fromage Blanc	1+7		FERME Bio			
	et croutons de pain d'épices Maison						
	Salade César / Club	7+10					
	Filet de Poisson sc safran	4+7	3+6+9+10				
	Riz			#EGalim			
	Fromage	7					
	Fruit						

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. VIGIER

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

