

MENU DE LA SEMAINE Du 04 au 08 Décembre 2023

S. 49

MIDI		Allergènes		SOIR		Allergènes	
		Présence	Traces			Présence	Traces
LUNDI 4 Décembre	Croisillon au fromage	1+7	2+4+6+8+9+10+13+14	Charcuterie Blanc de Poulet Local Beignet de Brocolis Yaourt Fruit + Dessert		1+3+7	8
	Roti de Porc à la crème Local	07-Janv	3+6+9+10				
	Haricots Blanc à la Tomate	15				1+3	
	Fromage	7				7	
MARDI 5 Décembre	Salade de Haricots Vert Bio au Thon	1+10		Radis Beurre Chipolata Purée Fromage Pâtisserie Maison			
	Coquille de Poisson	1+2+4+7+14	#EGalim			7	
	Pomme de Terre au four Maison	7				7	
	Fromage					1+3+7	8
MERCREDI 6 Décembre	Salade de Haricots Vert Bio au Thon	1+10		FERME			
	Coquille de Poisson	1+2+4+7+14	#EGalim				
	Pomme de Terre au four Maison	7					
	Fromage						
JEUDI 7 Décembre	Jambon à la Russe/Œuf mayo/Pample			Pizza Maison Salade Composées Fromage Fruit Mousse Chocolat Maison		1+7	
	Escalope de Dinde sc Olives Local	1+7	3+6+9+10			10	
	Carottes sautées Bio	7				7	
	Fromage						
VENDREDI 8 Décembre	Salade de chèvre chaud	7+10		FERME			
	PATES TRICOLORE BOLOGNAISE	1+7					
	Yaourt	7					
	Fruit						

1 : Gluten / 2 : Crustacé / 3 : Œuf / 4 : Poisson / 5 : Arachides / 6 : Soja / 7 : Lait / 8 : Fruits à coques / 9 : Céliak / 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. TERBACOL

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