MENU DE LA SEMAINE

Du 15 au 19 Janvier 2024

S. 3

		MIDI		SOIR			
		Présence	Allergènes	Traces	Présence	Allergènes	Traces
LUNDI 15 Janvier	Croissillon Fromage	1+7					
	Cuisse de Poulet Local			2+4+6+8+9+10+13+14			
	Carottes sautées au jus Bio	7				1+2+4+7+14	8
MARDI 16 Janvier	Crème dessert	1+3		8			
	Biscuit						
	Salade variées	10				3+10	
MERCREDI 17 Janvier	Steack haché de Veau						
	Frites	7				1+3+7	
	Mousse au Chocolat Maison	7				7	
JEUDI 18 Janvier	Salade de Pates	1+3+10					
	Escalope Viennoise	1		3+6+7+8+9+10			
	Flan de Brocolis Maison Bio	3+7					
VENDREDI 19 Janvier	Yaourt	7					
	Poire chocolat	7					
	Soupe de Légumes Maison	1+7		3+6+9+10		1+3+6+9+10	
	Sauté de Porc Local			3+6+9+10			
	Riz	7					
	Fromage	1		8			
	Eclair au chocolat						
	Charcuterie/Salade/Macédoine	1+3+7+10+15+8		8			
	Poisson pané	1+4					
	Poireaux à la crème Maison	1+7					
	Yaourt	7					
	Fruit						
	Steack minute Local						
	Pomme De Terre au Four M						
	Yaourt+	7					
	Fruit						
	Soupe						

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