

MENU DE LA SEMAINE

Du 22 au 26 Janvier 2024

S. 4

MIDI		Allergènes		SOIR		Allergènes	
		Présence	Traces			Présence	Traces
LUNDI 22 Janvier	Salade maïs, thon, œuf, olives	3;4;10		Soupe Vermicelle		1;3;6;9;10	
	Escalope de Poulet Local			Côte de Porc local		1;7	3;6;9;10
	Brocolis Persillés Bio			Riz			
	Yaourt	7		Liégeois		7	
	Fruit			Biscuit		1;3	8
MARDI 23 Janvier	Salade variées	10		Chacuterie		1;3;7	8
	Lasagnes Maison	1;7	3;6;9;10	Omelette au Fromage		3;7	
	Crème dessert	7		Pommes Grenailles			
	Biscuit	1;3	8	Fromage		7	
	Feuilleté au Fromage	1;3	2;4;6;8;9;10;13;14	Fruit			
MERCREDI 24 Janvier	Pâtes aux légumes/ rapé	1;7					
	fromage	7					
	Banane chocolat	7					
JEUDI 25 Janvier	Celeri rave/œuf/salade	3;9;10		Œuf Mayonnaise		3;10	
	Roti de Porc sc Olives Local	1;7	3;6;9;10	Poisson en Papillote Maison		4	
	Gratin Dauphinois	3;7		Haricots Verts Bio			
	Fromage	7		Fromage		7	
	Galette des rois Maison	3;7;8		Fruit			
VENDREDI 26 Janvier	Salade de riz Maison	1;2;3;4;10					
	Steack minute Local	15					
	Printanière						
	Yaourt	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

IP TERRACCI

Ce menu est susceptible de modification en cas d'anomalies constatées sur les produits lors du stockage, de la livraison ou de la transformation