

MENU DE LA SEMAINE Du 26 Février au 01 Mars 2024

MIDI

Allergènes

SOIR

S. 9

Allergènes

Présence

Traces

Traces

LUNDI
26
Février

Macédoine/Salade/Betterave
Pâtes à la Bolognaise **Maison**
Crème Dessert



Croque Monsieur **Maison**
Salade/Pâtes
Crème dessert
Fruit

10;15
3;6;9;10
1;7
7
1;3
8

1;7
1;10
7

MARDI
27
Février

d'ici Pizza
Sauté de Dinde **local**
Flan de Carottes **Bio Maison**
Yaourt
Fruit



Soupe vermicelle
Blanc de Poulet
Purée
Fromage
Fruit

1;7
1
3;7
7
3;6;7;9;10

1
7
7

3;6;9;10

MERCREDI
28
Février

Salade au chèvre chaud
Blé au Petits Légumes
Yaourt
Beignet sucré

Menu
Végétarien



#EGalim

7;10
1;15
7
1;6;7
3;8

JEUDI
29
Février

OÛf mayo/1/2pamplemousse/Salade
Côte de porc **local**
Petits Pois **Bio Egalim**
Biscuit
Flan vanille/chocolat



1/2 Avocat vinaigrette
Croissant au Jambon
Carottes Sautées **Bio**
Crème Dessert
Biscuit



3;9;10
15
1;3
7
8

10
1;7
7
1;3
8

VENDREDI
1
Mars

Salade farçons **local**
poisson panée
Riz sauce
fromage
Fruit



10;
1;4
7

#EGalim

1 : Gluten / 2 : Crustacé / 3 : OÛf / 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