

MENU DE LA SEMAINE

Du 22 au 26 Avril 2024

S. 17

MIDI

Allergènes

SOIR

Allergènes

Présence

Traces

Présence

Traces

LUNDI
22
Avril

Betterava/Salade/Pamplemousse
Brochette de Poisson Pané
Riz
Fromage
Fruit

10;
1:4;7

7

Oufs mayonnaise
Ravioles gratinés
Yaourt
Fruit

3:10
1:7
7

#EGalim

MARDI
23
Avril

Charcuterie
Paupiette de Veau Sce
Poireaux à la crème Maison
Fromage
Cocktail de fruits

1:3
1;
1:7
7

3:6;7;9:10
3

Charcuterie/Salade
Cuisse de Poulet Local
Semoule
Fromage
Crème Dessert

1:3
1
7
7

7:8

MERCREDI
24
Avril

Salade de chèvre Bio
Omelette au fromage
Pâtes
Fromage
Fruit

1:7;10
3
1
7

Menu
Végétarien

FERME

BIO

JEUDI
25
Avril

Taboulé/Salade/Radis
Roti de Porc Local
Haricots verts sauté Bio
Yaourt
Choux garni Maison

1:10
1:7
7
1:3;7

8
3+8

1/2 Avocat/Radis
Kebab à la crème
Pâtes
Fromage
Fruit

10
1:7
1
7

3:6;9:10

VENDREDI
26
Avril

Celeri remoulade/Poireaux/Salade Bio
Cordon Bleu
Gratin Dauphinois Maison
Liégeois
Biscuit

9:10
6:7
3:7
7
1:3

3+6+9+10

FERME

#EGalim

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'infirmerière 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