

# MENU DE LA SEMAINE

## DU 05 au 09 Février 2024

### S. 6

Allergènes

SOIR

Allergènes

	Présence	Traces	Présence	Traces
<b>LUNDI</b> 5 Février	Soupe de légumes Cuisse de Poulet <b>Local</b> Pâtes au jus Yaourt Fruit		Traces 3:6;9:10  #EGalim	
<b>MARDI</b> 6 Février	Carottes rapées/Salade/ Champignon Roti de Porc <b>Local</b> Sc Olives <b>Maison</b> Frites Fromage Compote		Friand Aileron de Dinde <b>Local</b> Flan de légumes <b>Maison</b> Yaourt Fruit	
<b>MERCREDI</b> 7 Février	Salade de Pommes de Terre Paupiette de Veau Haricots blanc à la Tomate Fromage Fruit		3:7:10 1:7 15 7 	
<b>JEUDI</b> 8 Février	Salade Variée Sauté de Veau <b>Maison/Local/Bio</b> Blé Fromage Fruit		10 1:7 1 7 3:7 1/2 Avocat vinaigrette Croissant au Jambon Carottes Sautées <b>Bio</b> Fromage Pâtisserie	
<b>VENDREDI</b> 9 Février	Nems ou Samoussa Sauté de Poulet Chinois <b>Maison Local</b> Riz Cantonais Yaourt Beignet au sucre		01/01/1900 1:7 3:15 7 1:3:7 2:3:7:8:10:14 3:6:9:10 	

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  
 Les listes des produits allergènes affichées à côté du menu ou transmises par mail en début d'année scolaire aux personnes concernées