

MENU Du 6 au 10 février 2023

S. 6

	MIDI	Allergènes		SOIR	Allergènes	
		Présence	Traces		Présence	Traces
LUNDI 6 février	 Salade de pâtes Escalope de porc  Haricots verts Fromage à la coupe Liégeois	1-2-3-4-10		Betteraves Poisson pané Riz Fromage à la coupe Compote	10	
					1-4	2-3-6-7-8-9-10-14
					7	
					7	
MARDI 7 février	Salade de farçous Crispie fromage Pommes de terre rissolées Yaourt Gaufre	1-3-7-10		Feuilleté Manchon de canard Flan de légumes  Crème dessert Biscuit	1-7	2-4-6-8-9-10-13-14
		1-7				
		7			3-7	
		1-3-7			7	
					1-3	8
MERCREDI 8 février	Salade de surimi  Kebab à la crème Purée Fromage à la coupe Fruit	2-4-10		FERME		
		7	1-3-6-9-10			
		7				
		7				
JEUDI 9 février	 Charuterie Haut de cuisse de poulet grillé Gratin de courgettes  Fromage à la coupe Eclair	1-3-7	8	 Salade mixte Croissant au jambon Crème dessert Biscuit	10	
		1-3-7			1-7	
		7			7	
		1	8		1-3	8
VENDREDI 10 février	Maquereaux / Sardines Pâtes à la cabonara  Yaourt Fruit	4-10-14		FERME		
		1-7				
		7				

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

L. BELKESSAM

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

