

MENU DE LA SEMAINE

Du 20 au 24 septembre 2021

S. 38

	MIDI	Allergènes		SOIR	Allergènes	
		Présence	Traces		Présence	Traces
LUNDI 20 septembre	Charcuterie	1-3	7-8	Taboulé	1	
	Sauté d'agneau			Blanc de poulet		
	Semoule	1	3-6-9-10	Haricots verts sautés		
	Fromage à la coupe	7		Fromage à la coupe	7	
	Compote / Biscuit	1-3-6	8	Fruit de saison		
MARDI 21 septembre	Celeri rave / salade / tomates	9-10		Asperges	10	
	Hachis parmentier			Croissants au jambon	1-7	
	Yaourt	1-7	3-6-8-9-10	Gratin de poireaux	1-7	
	Glace	7		Fromage à la coupe	7	
		1-7	3-6-8	Fruit de saison		
MERCREDI 22 septembre	Choux blanc / choux rouge	10		Fermé		
	Pâtes à la carbonara					
	Yaourt	1-7	3-6-9-10			
	Cocktail de fruits	7				
JEUDI 23 septembre	Salade de chorizo	10	3	Betteraves	10	
	Cordon bleu	6-7	3-8-9-10-11	Steak minutes		
	Ratatouille			Petits pois	15	
	Fromage à la coupe	7		Yaourt	7	
	Marbré + crème anglaise	1-3-7		Cocktail de fruits		
VENDREDI 24 septembre	Crepe au fromage	1-3-7	2-4-6-8-9-13-14	Fermé		
	Pêche du jour sauce safran	1-4-7	2-3-6-9-10-14			
	Haricots beurre					
	Fromage à la coupe	7				
	Fruit de saison					

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

