

MENU DE LA SEMAINE

Du 18 au 22 octobre 2021

S. 42

	MIDI	Allergènes		SOIR	Allergènes	
		Présence	Traces		Présence	Traces
LUNDI 18 octobre	 Salade verte / jambon/noix/lardons Blanc de poulet Purée Yaourt Fruit	8-10		 Œuf mayonnaise Côte de porc Gratin de chou fleur Yaourt Tarte aux pommes 	3-10	
		7			1-7	
		7			7	
					1-3-7	6-8
MARDI 19 octobre	 Radis / Tomates / Œuf mayo Steak haché Petits pois à la française Fromage à la coupe Ananas au sirop	3-10		Salade mixte Raviolis Fromage à la coupe Dessert	10	
		15	3-6-9-10		1-7	9
		7			7	
MERCREDI 20 octobre	1/2 pamplemousse Cordon bleu Pomme de terre au four Fromage à la coupe Glace	6-7	3-8-9-10-11	FERME		
		7				
		7				
		1-7	3-6-9			
JEUDI 21 octobre	 Croisillon au fromage Pavé de saumon Epinards à la crème  Fromage à la coupe Chou à la crème 	1-7	2-4-6-8-9-10-13-14	Salade variée Omelette au fromage  Printanière de légumes Fromage à la coupe Fruit	3-7	
		4			3-6-9-10	3-6-9-10
		1-7			7	
		7				
		1-7				
VENDREDI 22 octobre	 Salade/har verts/thon/champi grec Chipolatas Pâtes Yaourt Fruit	4-10		FERME		
		1-7				
		7				

1 : Gluten / 2 : Crustacé / 3 : Œuf / 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

