

MENU DE LA SEMAINE Du 18 au 22 septembre 2023

S. 38

	MIDI	Allergènes		SOIR	Allergènes	
		Présence	Traces		Présence	Traces
LUNDI 18 septembre	Salade de chèvre chaud Petit pois à la française crème desseeert Biscuit <i>Menu Vegetarien</i>	1+7+10		Melon Ailerons de dinde Tomate Provençale Fromage Compote <i>d'ici</i> <i>FAIT MAISON</i>		
		15	3+6+9+10			
		7	8		1	<i>BIO</i>
		1+3			7	
MARDI 19 septembre	<i>BIO</i> Salade variée Lasagnes maison Yaourt Local Tutti Frutti	3+7+10		Croissant au jambon Salade Lliégeois Biscuit <i>FAIT MAISON</i>	1+7	
		1+7	3+6+9+10		10	
		7			7	
		1+3+7			1+3	8
MERCREDI 20 septembre	Salade de Tomates Paupiette de veau sauce crème Purée Fromage Glace	10		FERME <i>#EGalim</i>		
		1+7	3+6+9+10			
		7				
		7				
1+7	3+6+8					
JEUDI 21 septembre	Oeuf mayo/Betterave/Pamplemousse Brochette de dinde sauce champignon Haricots verts sautés Mousse chocolat Biscuit <i>FAIT MAISON</i>	3+10		Macèdoine Escalope de Porc Pâtes Fromage Fruit <i>d'ici</i>	3+10+15	
		1+7	3+6+9+10			
		3+6+7			1	
		1+3	8		7	
VENDREDI 22 septembre	<i>d'ici</i> Salade bio variée Sauté de bœuf bio Blè bio Fromage Fruit <i>BIO</i>	3+4+10		FERME <i>#EGalim</i>		
		1+7	3+6+9+10			
		1	3+6+9+10			
		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

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