

MENUS ECOLES

MENUS DU 24 JUIN AU 28 JUIN 2024	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>LUNDI</u>	CAROTTES RAPEES SAUTE DE POULET BASQUAISE POMME DE TERRE PERSILLEES CANTAL FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT
<u>MARDI</u>	PATE DE CAMPAGNE + CORNICHONS SPAGHETTIS CARBONARA RAPE SALADE DE FRUITS	FRUIT COQUE OEUFS MOUTARDE LAIT ŒUFS GLUTEN ALLERGENES ASSOCIES LAIT SULFITE
<u>JEUDI</u>	MELON ROTI DE PORC FROID + SAUCE FROIDE SALADE DE LENTILLES ET TOMATES SAINT NECTAIRE FLANBY	ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>VENDREDI</u>	BETTERAVES VINAIGRETTE ESCALOPE VIENNOISE JARDINIERE AVEC PDT FROMAGE BLANC AUX FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUFS LAIT

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES : Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, sulfites.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSONS : Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, poisson, sulfite, crustacés, mollusques.

ALLERGENES ASSOCIES VINAIGRETTE MAYONNAISE : Moutarde œufs gluten lait soja

Les matières grasses utilisées pour l'assaisonnement, la cuisson, les sauces et la pâtisserie sont l'huile de colza, l'huile d'olive, la margarine et le beurre pour favoriser les Omega 3

Les viandes de porc et volaille sont d'origine Auvergne où France. Les viandes de veau, bœuf sont de la limousine.

Nous favorisons les circuits courts et le local ainsi que l'origine France pour tous nos autres produits.

Pour information nous conservons le droit de modifier ces menus en cas de rupture ou de problèmes d'approvisionnement

FAIT MAISON

PRODUIT DE SAISON

PRODUIT LOCAL

MENUS ECOLES

MENUS DU 1ER AU 05 JUILLET 2024	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	HARICOT VERT VINAIGRETTE ROTI DE DINDONNEAU AU JUS POMME NOISETTE PETIT SUISSE ABRICOTS	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
MARDI	MACEDOINE MAYONNAISE PENNE SAUCE BOLOGNAISE BLEU CREME DESSERT VANILLE	ALLERGENES ASSOCIES ŒUFS GLUTEN ALLERGENES ASSOCIES LAIT
JEUDI	MELON CAKE JAMBON/FROMAGE/OLIVES SAUCE MOUSSELINE BROCOLIS MARS GLACE	LAIT ŒUFS SULFITE GLUTEN ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
VENDREDI	CAROTTES RAPEES COLIN SAUCE CITRON PUREE DE LEGUMES CANTAL PECHE	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES + POISSON LAIT LAIT

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES : Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, sulfites.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSONS : Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, poisson, sulfite, crustacés, mollusques.

ALLERGENES ASSOCIES VINAIGRETTE MAYONNAISE : Moutarde œufs gluten lait soja

Les matières grasses utilisées pour l'assaisonnement, la cuisson, les sauces et la pâtisserie sont l'huile de colza, l'huile d'olive, la margarine et le beurre pour favoriser les Omega 3

Les viandes de porc et volaille sont d'origine Auvergne où France. Les viandes de veau, bœuf sont de la limousine.

Nous favorisons les circuits courts et le local ainsi que l'origine France pour tous nos autres produits.

Pour information nous conservons le droit de modifier ces menus en cas de rupture ou de problèmes d'approvisionnement