

ECOLES

MENUS DU 18 OCTOBRE AU 22 OCTOBRE 2021

	MIDI	ALLERGENES
<u>Lundi</u>	HARICOTS VERT EN SALADE HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE CHINOISE AU MIEL GRATIN BROCOLIS POMMES DE TERRE CANTAL COMPOTE	ALLERGENE ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>Mardi</u>	SAMOUSSA DE LEGUMES SAUCE AIGRE DOUX PAVE DE COLIN BORDELAIS RIZ AUX PETITS LEGUMES CREME DESSERT BIO NOVA CHOCOLAT	SOJA GLUTEN ALLERGENES ASSOCIES POSSON GLUTEN LAIT
<u>Mercredi</u>	CENTRE AERE SALADE DE CHOUX SAUCISSE JUS FARFALLE A LA TOMATE ST NECTAIRE DEMI LUNE AU CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES ŒUFS GLUTEN LAIT FRUIT A COQUE LAIT SESAME MOUTARDE ŒUFS GLUTEN MOLLUSQUE CRUSTACE POISSON
<u>Jeudi</u>	PATE DE LAPIN AUX NOISETTES SAUTE DE POULET CHASSEUR POMMES VAPEUR CARRE AURILLAC FRUIT	GLUTEN LAIT FRUIT A COQUE ŒUFS ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Vendredi</u>	POTAGE BOULETTE SAUCE OLIVES POEELE MERIDIONALE EMMENTAL POIRE COULIS CHOCOLAT	GLUTEN LAIT ŒUFS LAIT LAIT SOJA SULFITE

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. 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