

ECOLES

Menu du 8 Novembre au 12 Novembre 2021

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	CAROTTES RAPEES HACHI PARMENTIER BRIE POIRE AU CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT SULFITE SOJA
<u>Mardi</u>	CELERI AUX POMMES VERTES STEAK HACHE FRITES TROPEZIENNE CREME ANGLAISE	ALLERGENES ASSOCIES + CELERI LAIT OEUFS GLUTEN FRUIT A COQUE SOJA LAIT OEUFS SOJA
<u>Mercredi</u>	<u>CENTRE AERE</u> TOMATES VINAIGRETTE VIENNOISE SAUCE SEMOULE CANTAL COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES LAIT ŒUFS GLUTEN SOJA ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT
<u>Jeudi</u>	FERIE	
<u>Vendredi</u>	MOUSSE DE FOIE FORESTIERE CORNICHONS DOS DE CABILLAUD BEURRE BLANC CHOUX FLEUR ST MORET LIEGEOIS	LAIT ŒUFS GLUTEN SULFITES POISSON ALLERGENES ASSOCIES 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. 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 où de problèmes d'approvisionnements.