

ECOLES

Menu du 15 Novembre au 19 Novembre 2021

	MIDI	ALLERGENES
<u>Lundi</u>	SALADE AUX DEUX CHOUX MOUSSELIN SPAGHETTIS SAUCE BOLOGNAISE GRUYERE RAPE ESQUIMAUX	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUFS ALLERGENES ASSOCIES SULFITES LAIT LAIT ŒUFS GLUTEN SOJA FRUIT A COQUE
<u>Mardi</u>	COLESLAW FRICADELLE JUS BEIGNET DE LEGUMES CAMEMBERT GATEAU ROULE A LA FRAMBOISE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUFS ALLERGENES ASSOCIES LAIT GLUTEN ŒUFS LAIT LAIT ŒUFS GLUTEN FRUIT A COQUE
<u>Mercredi</u>	<u>CENTRE AERE</u> SALADE DE CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE GRILLADE SAUCE NORMANDE PETIT POIS ST NECTAIRE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES SULFITES LAIT
<u>Jeudi</u>	ROSETTE FILET DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS PUREE DE POTIMARRON BLEU CREME DESSERT	FRUIT COQUE LAIT ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT LAIT
<u>Vendredi</u>	POTAGE LIEU SAUCE PARISIENNE TORTIS BRIE COMPOTE	POISSON 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. 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'approvisionnement