

# ECOLES

Menu du 22 Novembre au 26 Novembre 2021

	<b>Midi</b>	<b>ALLERGENES</b>
<b><u>Lundi</u></b>	CELERI REMOULADE COUSCOUS CARRE D'AURILLAC POIRE CHOCOLAT CHANTILLY	ALLERGENES ASSOCIES + CELERI GLUTEN SULFITE LAIT GLUTEN LAIT SOJA LAIT SULFITE
<b><u>Mardi</u></b>	ŒUFS MIMOSA RAVIOLIS GRATINES CANTAL LIEGEOIS	ŒUFS + ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUFS LAIT LAIT LAIT
<b><u>Mercredi</u></b>	<b><u>CENTRE AERE</u></b> MOUSSE DE CANARD PAVE DE MERLU SAUCE CHORIZO HARICOT VERT FROMAGE BLANC COULIS MYRTILLES	FRUIT A COQUE ŒUFS LAIT GLUTEN POISSON ALLERGENES ASSOCIES  LAIT
<b><u>Jeudi</u></b>	TOMATES VINAIGRETTE SAUCISSE JUS TRUFFADE COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES  ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<b><u>Vendredi</u></b>	BETTERAVES VINAIGRETTE PARMENTIER CAROTTES POISSON BROWNIE CREME ANGLAISE	ALLERGENES ASSOCIES LAIT GLUTEN LAIT ŒUFS FRUIT A COQUE SOJA LAIT SOJA GLUTEN

**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