

ECOLES

MENUS DU 29 NOVEMBRE AU 05 DECEMBRE 2021

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	BETTERAVES MIMOSA SAUTE DE BŒUF MARENGO POMMES DE TERRE ROTIES YAOURT NATURE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ŒUFS LAIT GLUTEN FRUIT COQUE ALLERGENES ASSOCIES LAIT ŒUFS GLUTEN FRUIT A COQUE ŒUFS
<u>Mardi</u>	PATE DE CAMPAGNE PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE OSEILLE RIZ PETIT SUISSE COMPOTE	LAIT ŒUFS POISSON ŒUFS LAIT GLUTEN LAIT
<u>Mercredi</u>	<u>MENU CENTRE AERE</u> CELERI REMOULADE JAMBON BRAISE JUS PERSILLE FLAGEOLETS EMMENTAL PANNA COTTA CARAMEL	ALLERGENES ASSOCIES + CELERI ALLERGENES ASSOCIES SULFITES LAIT
<u>Jeudi</u>	SALADE DE H VERT ESCALOPE DE DINDE SAUCE NORMANDE PUREE DE POTIRON CANTAL ECLAIR CHOCOLAT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT SULFITE
<u>Vendredi</u>	FEUILLETE JAMBON FROMAGE STEAK HACHE JUS AU THYM PETIT POIS PARISIENNE (PETIT POIS LAITUE BRAISEE CHAMPIGNONS) EMMENTAL LIEGEOIS	GLUTEN LAIT ŒUFS FRUIT A COQUE ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT SOJA

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 où de problèmes d'approvisionnement