

ECOLES

Menu du 06 Décembre au 12 Décembre 2021

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>LUNDI</u>	POTAGE BRANDADE DE POISSON BLANC CROC LAIT BIO TARTE AUX POMMES	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN OEUFS ALLERGENE ASSOCIES LAIT FRUIT A COQUE LAIT ŒUFS GLUTEN SULFITE
<u>MARDI</u>	CHOUX FLEUR VINAIGRETTE ESCALOPE VIENNOISE TORTIS YAOURT BASSIGNAC AUX FRUITS	ALLERGENES ASSOCIES + OEUFS OEUFS GLUTEN ALLERGENES ASSOCIES ŒUFS GLUTEN LAIT LAIT
<u>MERCREDI</u>	CENTRE AERE JAMBON BLANC DOS DE CABILLAUD SAUCE AGRUMES RIZ FOURME ENTREMET PISTACHE	 POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT FRUIT A COQUES
<u>JEUDI</u>	MACEDOINE MAYONNAISE OMELETTE FRITES YAOURT NATURE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>VENDREDI</u>	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUCISSE AU JUS LENTILLES A LA TOMATE TOMME NOIRE COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUFS LAIT SULFITE 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 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'approvisionnements.