


ECOLES

DU 13 AU 19 DECEMBRE 2021	MIDI	ALLERGENES
LUNDI  REPAS DE NOËL	MOÛSSE DE CANARD/ SAUMON FUME AVEC TOAST ET MICRO-BEURRE SOT L Y LAÏSSE DE DINDE A LA CREME 1/2 GRATIN DE POMME DE TERRE AU FOIE GRAS 1/2 FAGOT DE HARICOTS VERTS PERSILLES ST NECTAIRE / CANTAL BUCHE DE NOËL CHOCOLAT FEUILLETINE PERE NOËL EN CHOCOLAT PAPILLOTES ET CLEMENTINES	FRUIT A COQUE ŒUFS LAIT GLUTEN CELERI MOUTARDE POISSON SULFITE LAIT ALLERGENES ASSOCIES ŒUFS LAIT GLUTEN OEUFS ŒUFS LAIT LAIT LAIT ŒUFS GLUTEN FRUIT A COQUE SOJA FRUIT A COQUE ŒUFS LEIT GLUTEN
MARDI	CELERI REMOULADE SPAGHETTIS BOLOGNAISE RAPE COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN ŒUFS ALLERGENES ASSOCIES LAIT
MERCREDI	CENTRE AERE RILLETTE DE LA MER POULET SAUCE CHARCUTIERE PETIT POIS FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES	POISSON ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT
JEUDI	MINISTRONE BOULETTE DE BŒUF SAUCE BASQUAISE JARDINIÈRE DE LEGUMES FLAN CAMEL	LAIT ŒUFS ŒUFS LAIT GLUTEN ALLERGENES ASSOCIES LAIT
VENDREDI	ROSETTE LIEU SAUCE PARISIENNE FARFALLE AUX LEGUMES (TOMATES BROCOLIS) RONDELE NATURE BIO MINI BUCHE GLACE	ALLERGENES ASSOCIES + ŒUFS GLUTEN + CELERI POISSON ALLERGENES ASSOCIES ŒUFS GLUTEN LAIT ŒUFS GLUTEN FRUIT A COQUE 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. 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 ou de problèmes d'approvisionnement