

Menu Ecole semaine 34

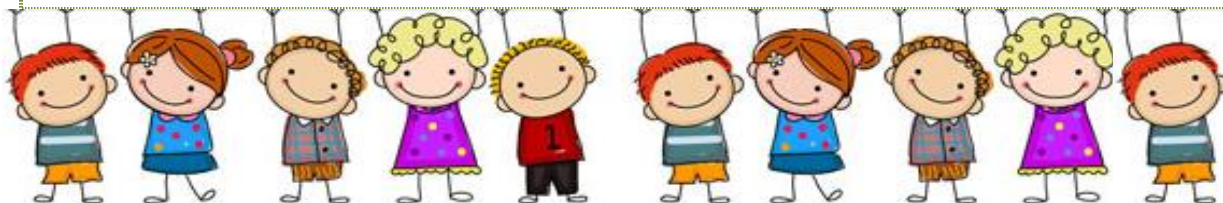
du 17 au 21 Août 2020

Midi

Gouter

Lundi 17/08/20	Saucisse grillée Carottes vichy Fromage BIO Cocktail de fruits	1/2/3/4/5/8/9/1 0/12 1	Pain Chocolat Compote à boire	2 1/2/3/4/6/10
Mardi 18/08/20 	Salade verte aux radis Pané tomates mozzarella Pâtes Crème dessert	* 1/2/3/9/10/ 11/12 1/2	Biscuits Fruit de saison	1/2/3/6/9/13
Mercredi 19/08/20	Rôti de bœuf sauce au bleu Haricots beurre Fromage Fruit de saison	1/2/3/4/5/6/7/9 /10 1/2/3/4/5/8/9/1 0/12 1	Pain Crème de marron Compote à boire	2
Jeudi 20/08/20	Sauté de dinde au curry Riz Fromage Fruit au sirop	1/2/3/4/5/6/7/9 /10 1/2/3/10/12 1	Biscuits Fruit de saison	1/2/3/6/9/13
Vendredi 21/08/20	Nuggets de poisson Purée de courgette au Boursin® Petit suisse aux fruits Compote	1/2/4/7/12 1/5/10 1	Pain Confiture Compote à boire	2

Liste des allergènes majeurs entrant dans la composition de la recette ou présents à l'état de traces lors de la fabrication des denrées : 1 = lait - 2 = gluten - 3 = œuf - 4 = poisson - 5 = sulfites - 6 = fruits à coques - 7 = crustacés - 8 = mollusques - 9 = soja - 10 = céleri - 11 = arachides - 12 = moutarde - 13 = sésame - 14 = lupin



Production : Cuisine Centrale chemin de Balza 31660 Bessières (N°agrément : 31.066.016)

Numéro de téléphone : 05.34.26.01.32

L'Origine de nos viandes bovines : France (décret 17/12/02 avec une qualité de type race à viande)

L'équilibre nutritionnel des repas est conforme à la réglementation nutrition 2011 et validé par une diététicienne

Pour les régimes spécifiques (ex : sans porc, sans viande), un plat de substitution est automatiquement proposé.

N'hésitez pas à contacter la cuisine pour obtenir la liste des allergènes correspondante.

—