

# Menu Ecole semaine 36

31 Août au 04 Septembre 2020

## Midi

## Gouter

Lundi  
31/08/20

Concombre à la bulgare

1/2/3/4/5/7/8/9  
/10/12

Escalope viennoise

2/3

Pâtes

1/2/3/9/10/  
11/12

Crème dessert

1/2

Mardi  
01/09/20

Paupiette de veau sce moutarde

1/2/3/4/5/6/7/9  
/10/12

Poelée de légumes

\*

Glace

1/2/3/6/9/11

Fruit de saison

Mercredi  
02/09/20

Sauté de porc au pruneaux

1/2/3/4/5/6/7/9  
/10

Semoule

1/2/3/10/12

Fromage

1

Fruit de saison

Jeudi  
03/09/20

Poisson à la bordelaise

2/4

Brocolis en persillade

1/2/3/4/5/8/9/1  
0/12

Fromage

1

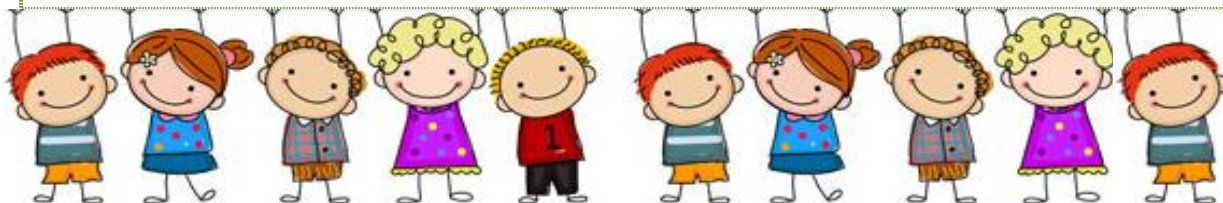
Vendredi  
04/09/20

Compote

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.

—