

Menu Ecole semaine 37

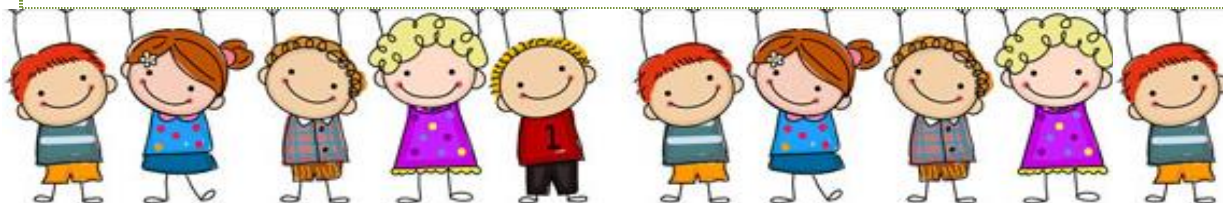
07 au 11 Septembre 2020

Midi

Gouter

| | | | |
|----------------------|------------------------------|------------------------------|--|
| Lundi 07/09/20 | Saucisse de Toulouse | | |
| | Purée de potiron | 1 | |
| Mardi 08/09/20 | Fromage | 1 | |
| | Fruit de saison | | |
| | Salade de tomates | 1/10 | |
| | Pané de blé | * | |
| | Pâtes | 1/2/3/9/10/ 11/12 | |
| Mercredi 09/09/20 | Crème dessert | 1/2 | Pain 2 Crème de marron Compote à boire |
| | Rôti de bœuf sauce échalotes | 1/2/3/4/5/6/7/ 9/10 | |
| | Gratin de chou fleur | 1/2 | |
| | Fromage | 1 | |
| | Fruit de saison BIO | | |
| Jeudi 10/09/20 | Sauté de dinde aux olives | 1/2/3/10 | |
| | Riz | 1/2/3/10/12 | |
| | Fromage | 1 | |
| | Fruit au sirop | | |
| Vendredi 11/09/20 | Poisson pané | 1/2/3/4/6/7/8/9/ 10/12/13 | |
| | Poelée de légumes | 10 | |
| | Fromage blanc aux fruits | 1 | |
| | Fruit de saison | | |

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.

—