


Menu Ecole semaine 38

14 au 18 Septembre 2020

Midi

Gouter

Lundi 14/09/20	Lasagnes bolognaise <i>plat complet fait maison</i> Yaourt aromatisé Cocktail de fruits	1/2/3/4/5/6/7/ 9/10 1	
Mardi 15/09/20 	Omelette aux oignons Carottes en persillade Fromage BIO	1/3/10 1/2/3/4/5/8/9/1 0/12 1	
Mercredi 16/09/20	Betteraves vinaigrette Sauté de veau sauce forestière Riz Petits suisses aux fruits	1/2/10 1/2/3/10/12 1	Pain 2 Chocolat 1/2/3/4/6/10 Fruit de saison
Jeudi 17/09/20	Rôti de porc au jus Poelée de courgettes Liegeois Fruit de saison	1/2/3/4/5/6/7/9 /10 1/2/3/4/5/8/9/1 0/12 1	
Vendredi 18/09/20	Poisson sauce crustacés Purée de pomme de terre Fromage Fruit de saison	1/2/3/4/5/6/7/9 /10 1 1	

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.

—