


Menu Ecole semaine 39

21 au 25 Septembre 2020

Midi

Gouter

| | | | |
|--|--|---|---------------------------------|
| Lundi 21/09/20 | Cuisse de poulet thym citron Purée de carottes Fromage Fruit de saison | 1/2/3/4/5/6/7/9 /10 10 1 | |
| Mardi 22/09/20  | Concombre vinaigrette Chili végétarien <i>plat complet fait maison</i> Flan | 1/10 1 | |
| Mercredi 23/09/20 | Paupiette de veau sauce crème Poelée de légumes Fromage Fruit de saison | 1/2/3/4/5/6/7/9 /10 10 1 | Pain Miel Compote à boire |
| Jeudi 24/09/20 | Sauté de porc au miel et au sésame Semoule Fromage Compote BIO | 1/2/3/4/5/6/7/ 9/10/13 1/2/3/10/12 1 | |
| Vendredi 25/09/20 | Nuggets de poisson Haricots verts en persillade Fromage blanc Fruit de saison | 1/2/4/7/12 1/2/3/4/5/8/9/1 0/12 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.

—