

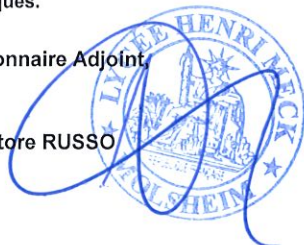
MENUS DE LA SEMAINE DU 10 AU 14 MAI 2021

		Lundi	Code Allergènes	MENU CONSEILLE
Entrée	ou	Pommes de terre au saumon fumé	1-2-3-4-7-9-10-12-14	Crudités de saison Steak haché - Sauce poivre Petits pois - Carottes Fromage Fruit frais de saison
		Crudités de saison	1-3-6-8-9-10-11-12	
Plat	ou	Steak haché - Sauce poivre	1-7-12	
		Petits pois - Carottes	7-9	
Accompagnement		Tomate provençale	1	
		Laitage	Lait ou yaourt ou fromage	
Dessert	ou	Poire au chocolat	7-8	
		Fruit frais de saison		
Mardi				
Entrée	ou	Pâté garni	1-3-7-8-10-12	Crudités de saison Cuisse de poulet créole Riz Ratatouille Yaourt Fruit frais de saison
		Crudités de saison	1-3-6-8-9-10-11-12	
Plat	ou	Cuisse de poulet créole		
		Riz	7-9	
Accompagnement		Ratatouille		
		Laitage	Lait ou yaourt ou fromage	
Dessert	ou	Fruit frais de saison		
Mercredi				
Entrée	ou	Crudités de saison	1-3-6-8-9-10-11-12	Crudités de saison Saucisse paysanne Pommes de terre sarladaise Légumes du soleil Fromage Crème renversée
Plat	ou	Saucisse paysanne	1-5-6	
Accompagnement		Pommes de terre sarladaise		
		Légumes du soleil	10-12	
Laitage		Lait ou yaourt ou fromage		
Dessert	ou	Crème renversée	3-7-8	
		Fruit frais de saison		
Jeudi				
Entrée	ou			
Plat	ou			
Accompagnement				
Laitage				
Dessert	ou			
Vendredi				
Entrée	ou			
Plat	ou			
Accompagnement				
Laitage				
Dessert	ou			

N°1 : Céréales : Blé, Seigle, Orge, Avoine ou leurs souches hybridées. N°2 : Crustacés. N°3 : Œufs. N°4 : Poissons.
 N°5 : Arachides. N°6 : Soja. N°7 : Lait (y compris le lactose). N°8 : Fruits à coque : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de cajou, Noix de pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de macadamia ou du Queensland. N°9 : Céleri. N°10 : Moutarde.
 N°11 : Graines de sésame. N°12 : Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.
 N°13 : Lupin. N°14 : Mollusques.

Le Gestionnaire Adjoint,

Salvatore RUSSO



Le Proviseur,

André DANIC

