

MENU

Semaine du 20 février au 26 février 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M I D I	<u>Carottes vinaigrette</u> Friand au fromage <u>Calamars</u> Escalope Milanaise UE <u>Macaronis</u> Salsifis à la provençale <u>Fromage</u> <u>Biscuits</u>	<u>Salade de quinoa</u> Sardines <u>Escalope de poulet</u>  Omelette  <u>Poelée aux crosnes</u> Pomme de terre Sarladaise <u>Crème vanille</u> <u>Fruits</u>	<u>Salade verte</u> <u>Kebab</u>  <u>Frites</u> <u>Yaourt grecque</u> <u>Fruits</u>	<u>Salade de pois chiche</u> Pâté campagne <u>Petit salé</u>  Merguez  <u>Epinards en branche</u> Lentilles <u>Yaourt nature</u> <u>Crêpes</u>	<u>Salade piémontaise</u> Salade mexicaine <u>Estouffade de bœuf</u>  <u>Lot et Garonne</u> Côte de porc première <u>Fondue de poireaux</u> Riz pilaf <u>Fromage</u> <u>Compote</u>
S O I R	<u>Salade méditerranéenne</u> <u>Brochette de volaille</u>  <u>Purée de légumes</u> <u>Iles flottantes</u> <u>Fruits</u>	<u>Salade de flageolet</u> <u>Steack</u> <u>Lot et Garonne</u>  <u>Haricots plats</u> <u>Fromage</u> <u>Cookie</u>	<u>Pamplemousse</u> <u>Porc au caramel</u>  <u>Semoule</u> <u>Yaourt bifidus</u> <u>Fruits</u>	<u>Chou bicolore</u> <u>Filet de Cabillaud</u> <u>farfalle</u> <u>Fromage</u> <u>Crème brûlée</u>	

En orange : Produits locaux

Souligné : Recommandation Programme National Nutrition et Santé



La Gestionnaire



Menu de la semaine du 20 au 26 février 2023

Suivant nécessité de service, les menus sont susceptibles d'être modifiés. L'information des allergènes peut être vérifiée auprès des services de restauration.

Tableau des allergènes déclarés - Semaine du 20 au 26 février 2023

Céréales contenant du gluten	Oeufs	Lait
LUNDI Midi Macaronis	MARDI Midi Crème vanille Soir Cookie	LUNDI Midi Fromage
MARDI Midi Crème vanille Soir Cookie	JEUDI Midi Crêpes sucrées Soir Crème brûlée	MARDI Midi Crème vanille Soir Fromage Cookie
MERCREDI Soir Semoule	VENDREDI Midi Salade piémontaise	MERCREDI Midi yaourt grecque Soir Yaourt fermenté bifidus aromatisé
JEUDI Midi Crêpes sucrées Soir farfalle		JEUDI Midi Yaourt nature sucré Crêpes sucrées Soir Fromages Crème brûlée
VENDREDI Midi Estouffade de boeuf		VENDREDI Midi Fromages
Arachides	Fruits à coque	Céleri
VENDREDI Midi Salade piémontaise	MARDI Soir Cookie	MARDI Midi Poêlée aux crosnes
Poissons	Moutarde	Soja
JEUDI Soir Filet de Cabillaud	LUNDI Midi Carottes vinaig. VENDREDI Midi Salade piémontaise	Aucun
Crustacés	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites
Aucun	Aucun	Aucun
Lupin	Mollusques	
Aucun	LUNDI Midi Calamars	

Important : Les allergènes déclarés dans ce menu, engagent l'unique responsabilité de l'établissement et ne peut engager celle de www.menu-collectivite.fr. En effet, la variété des matières premières, la composition des produits semi-finis et des produits industriels pouvant être mis en oeuvre par les cuisiniers ne permettent pas au concepteur du

I.Furlan