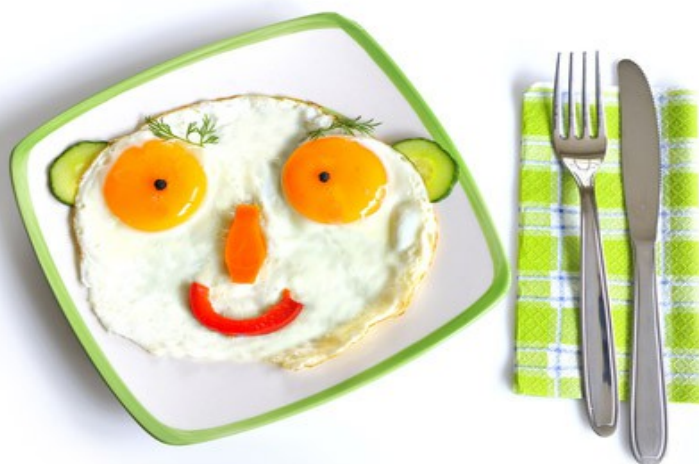


MENU du CE1 à la 3ème

DU MARDI 09 AU VENDREDI 12 MAI

MARDI

ICEBERG/MAQUEREAU
CHOU FARCI GOURMAND
PÂTES
YAOURT
POIRE BELLE HÉLÈNE



JEUDI

FEUILLETÉ AUX 2 FROMAGES
CRÉPINETTE DE PORC
DUO DE CHOU
COMTÉ
FRUITS DE SAISON



MENU Végétarien

VENDREDI

SALADE DE TOMATES/FETA
OMELETTE GRATINÉE
RISOTTO AUX PETITS LÉGUMES
CRÈME ANGLAISE
BROWNIE AUX NOIX DE PÉCAN



Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique



AGROLOCAL   
Mettez de l'Aude dans vos recettes !



Les menus sont élaborés par notre diététicienne ainsi que le chef de cuisine en accord avec les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition).

Ce document est édité à titre d'information, les repas peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.



LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 09 au 12 MAI 2023

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
mardi	Iceberg/maquereau				X	X						X	X		
	Chou farci gourmand		X							X					
	Pâtes		X	X											
	Yaourt vanille	X													
	Poire au chocolat	X					X								
jeudi	Feuilleté aux 2 fromages	X	X	X											
	Crêpinette de porc														
	Duo de choux	X	X												
	Comté	X													
	Fruits														
vendredi	Salade de tomates/feta	X				X							X		
	Omelette gratinée	X	X	X											
	Risotto aux petits légumes	X													
	Crème anglaise	X		X											
	Brownie aux noix	X	X	X			X			X					



Allergène présent dans le plat

Le règlement INCO (Information du Consommateur) [N°1169/2011] est une nouvelle réglementation Européenne sur les denrées alimentaires applicable à partir du 13 décembre 2014.

A partir de cette date, les opérateurs en restauration hors foyer devront mettre à disposition de leurs clients une information écrite sur les allergènes présents dans les denrées alimentaires proposées.