

Menus du 9 au 15 septembre 2024 maternelle et CP



	lundi 9 septembre 2024	mardi 10 septembre 2024	mercredi 11 septembre 2024	jeudi 12 septembre 2024	vendredi 13 septembre 2024		
Entrée	Pâtes BIO Dionysos	Pizza 3 fromages	Macédoine de légumes	Tomate BIO	Crème de foie		
Plat principal	Tenders Végétal	Emincé de dinde	Longe de porc à la Lyonnaise	Poulet sauce aigre douce	Tortilla		
Accompagnement	Petit pois au jus	Ratatouille	Lentilles ménagère	Semoule	Purée de carottes		
Fromage / Laitage	Saint Nectaire AOP	Samos	Emmental	Tomme Noire	Carré frais BIO		
Dessert	Poire au sirop léger	Fruit de saison BlO	Cake BIO vanille	Crème dessert au caramel	Paris Brest		



MENU DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI

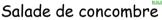
Pâté de campagne Filet de dinde (EE2) Duo de courgettes Carré frais Melon

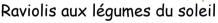
MARDI

Salade estivale
Chausson bolognaise
Pâtes au beurre
Gâteau des J,O
Fruits de saison



JEUDI repas bio AB





Yaourt à l'abricot

Cake aux pépites de chocolat

VENDREDI

Mâche/betteraves

Dos de colin 🚗

Purée de carottes

Fromage de chèvre Lait

Barre glaçée





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



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 13 SEPTEMBRE 2024

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Pâté de campagne	> <	> <	> <											
	Escalope de dinde	$\supset \subset$													
	Duo de courgettes	>>													
	Carré frais	$>\!\!<$													
	Fruits de saison														
												_			
mardi	Duo de crudités	$\geq \leq$											$\geq \leq$		
	Chausson à la bolognaise	$\geq \leq$	$\geq \leq$	$>\!\!<$											
	Farfalles														
	Fruits de saison	$>\!\!<$													
	Gâteau des J.O	$\geq \leq$	$\geq \leq$	$\geq \leq$			$>\!\!<$			$>\!\!<$					
				1											
jeudi	Salade de concombres					$\geq \leq$						$\geq \leq$	$\geq \leq$		
	Tortellinis épinards/ricotta	$\geq \leq$	$\geq \leq$	> <											
	Yaourt à l'abricot	$\geq \leq$													
	Mini cake	$\geq \leq$	$\geq \leq$	$>\!\!<$			$>\!\!<$			$>\!\!<$					
a m alma ali	NAS also //s attained as		1	I								1			
vendredi	Mâche/betteraves														
	Filet de colin				\sim										
	Purée de carottes	$\geq \leq$				$\geq \leq$									
	Fromage de chèvre	$\geq \leq$													
	Barre glaçée	$\geq \leq$	$\geq \leq$				$\geq \leq$			$>\!\!<$		$\geq \leq$			

 $>\!\!<$

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.