



## CANTINE SCOLAIRE DE PAUDY

Menu de la semaine du 05/09 au 09/09



Lundi 05/09

Entrée  
carotte rapée  
Viande

lasagne bolognaise  
Accompagnement

salade verte

Fromage  
gouda  
Dessert  
glace

Mardi 06/09

Entrée  
tartare de poisson  
Viande

poulet roti  
Accompagnement  
gratin de pomme  
de terre et  
courgette

Fromage  
faisselle sucre  
Dessert  
pudding maison

jeudi 08/09

Entrée  
salade de tomate  
Viande

œuf sauce aurore  
Accompagnement

purée de légume

Fromage  
ptit louis  
Dessert  
fruit de saison

vendredi 09/09

Entrée  
paté en croute  
Viande

brandade de poisson  
Accompagnement

salade verte

Fromage  
brie  
Dessert  
fruit de saison

### LES 14 ALLERGENES POUVANT ETRE PRESENT DANS LES REPAS FOURNIS SONT :

1° CEREALES CONTENANT DU GLUTEN, A SAVOIR BLE, SEIGLE, ORGE, AVOINE, EPEAUTRE, KAMUT OU LEURS HYBRIDES ET LES PRODUITS A BASE DE CES CEREALES

2° CRUSTACES ET PRODUITS A BASE DE CRUSTACES

3° ŒUFS ET PRODUITS A BASE D'ŒUF

4° POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON

5° ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDES

6° SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA

7° LAIT ET PRODUITS A BASE DE LAIT (Y COMPRIS LE LACTOSE)

8° FRUITS A COQUE, A SAVOIR AMANDES, NOISETTES NOIX, NOIX DE CAJOU, NOIX DE PECAN, NOIX DU BRÉSIL, PISTACHES, NOIX DE MACADAMIA, ET PRODUITS DÉRIVÉS DE CES FRUITS A COQUE

9° CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI

10° MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE

11° GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE GRAINE DE SESAME

12° L'ANHYDRIDE SULFUREUX ET LES SULFITES EN CONCENTRATIONS SUPÉRIEURES À 10 MG/KG OU À 10 MG/LITRES EN TERMES DE SO<sub>2</sub> TOTAL POUR LES PRODUITS PROPOSÉS PRÊTS À LA CONSOMMATION OU RECONSTITUÉS

13° LUPIN ET PRODUITS A BASE DE LUPIN

14° MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES