



CANTINE SCOLAIRE DE PAUDY

Menu de la semaine du 12 AU 15 septembre



Lundi 12/09

Entrée
champignon à la grecque
Viande
hachi parmentier
Accompagnement
salade verte
Fromage
petit suisse
Dessert
entremet vanille

Mardi 13/09

Entrée
feuilleté de chèvre
Viande
omelette aux herbes
Accompagnement
risotto au champignon
Fromage
brie
Dessert
fruit de saison

jeudi 14/09

Entrée
salade mexicaine
Viande
poulet sauce diable
Accompagnement
semoule et ratatouille
Fromage
pavé demi sel
Dessert
fruit de saison

vendredi 15/09

Entrée
remoulade de courgette
Viande
moule au bleu
Accompagnement
pomme dauphine
Fromage
camembert
Dessert
compote

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 BRESIL, PISTACHES, NOIX DE MACADAMIA, ET PRODUITS DERIVES 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 SUPERIEURES A 10 MG/KG OU A 10 MG/LITRES EN TERMES DE SO2 TOTAL POUR LES PRODUITS PROPOSES PRETS A LA CONSOMMATION OU RECONSTITUES

13° LUPIN ET PRODUITS A BASE DE LUPIN

14° MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES