



CANTINE SCOLAIRE DE PAUDY

Menu de la semaine du 19 au 23 septembre



Lundi 19/09

Entrée

carotte rapée

Viande

sauté d' agneau à
la crème d'ail
Accompagnement
semoule et
légume couscous

Fromage

tome blanche

Dessert

fruit de saison

Mardi 20/09

Entrée

paté de campagne

Viande

roti de canard à
l'orange
Accompagnement
pomme de terre et
haricot beurre

Fromage

yaourt bio

Dessert

beignet

jeudi 22/09

Entrée

duo de brocolis et
chou fleur

Viande

escalope de veau
milanaise

Accompagnement

spaguetti

Fromage

vache picon

Dessert

fruit de saison

vendredi 23/09

Entrée

salade coleslaw

Viande

filet de poisson
sauce beurre blanc
Accompagnement

riz et petits légumes

Fromage

camembert

Dessert

gelifié

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° CEUFS 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 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