



CANTINE SCOLAIRE DE PAUDY

Menu de la semaine du 25 au 29 septembre



Lundi 25/09

Entrée

salade de pate

Viande

filet de poulet au basilic

Accompagnement

haricot blanc

Fromage

vache qui rit

Dessert

fruit de saison

Mardi 26/09

Entrée

haricot vert en salade

Viande

boulette de bœuf à la tomate

Accompagnement

poêlée de légume

Fromage

edam

Dessert

flan au caramel

jeudi 28/09

Entrée

salade de betterave

Viande

œuf brouillé

Accompagnement

pomme de terre sauté et poireaux

Fromage

chanteigne

Dessert

paris brest

vendredi 29/09

Entrée

œuf farci au thon

Viande

tagliatelle au saumon

Accompagnement

épinard

Fromage

emmental

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 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