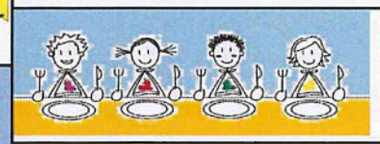

ECOLE DE PAUDY

Menu de la semaine du 30/01 au 03/02

Lundi	Mardi	jeudi chandeleur	vendredi
Entrée carotte rapée Viande grillardin de veau Accompagnement pate et haricots verts Fromage emmental Dessert yaourt au fruit	Entrée œuf mimosa Viande tajine de poulet Accompagnement semoule et légume couscous Fromage yaourt bio Dessert fruit de saison	Entrée endive au bleu Viande boulette de bœuf Accompagnement pomme noisette Fromage samos Dessert crêpe au sucre	Entrée mousse de canard Viande filet de poisson au beurre blanc Accompagnement fondue de poireaux Fromage milanette 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 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 SO_2 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

ECOLE DE PAUDY

Menu de la semaine du 06 au 10 février

Lundi	Mardi	jeudi	vendredi
Entrée carotte rapée Viande hachi parmentier Accompagnement salade verte Fromage fromage blanc Dessert mille feuille	Entrée cake au chorizo Viande sauté de dinde forestière Accompagnement brocolis Fromage gouda Dessert fruit de saison	Entrée salade de pois chiche Viande cuisse de lapin à la moutarde Accompagnement purée de légumes Fromage petit louis Dessert fruit de saison	Entrée poireau vinaigrette Viande moules marinière Accompagnement pomme noisette Fromage mini brun 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 SO_2 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