

Les noix et noisettes se consomment d'octobre à mars. Riches en fibres et minéraux, elles luttent contre le vieillissement, notamment cardiaque. Le Sud-ouest est une zone importante de production de ces deux fruits secs, d'ailleurs la noix du Périgord est une AOC.

# Ecole de Béguey

Menus du mois

Novembre 2021



|                        | Lundi   | Mardi  | Mercredi  | Jeudi  | Vendredi   |
|------------------------|---|--|---|--|--|
| <i>spécification</i>   | <b>Vacances</b>   | <b>Vacances</b>  | <b>Vacances</b>   | <b>Vacances / Repas végétarien</b>   | <b>Vacances</b>  |
| Semaine du 01 au 05.11 | TOUSSAINT   | Rosette<br>Rôti de boeuf VBF<br>Choux fleurs béchamel<br>Edam AOC<br>Fruit de saison           | Salade Coleslaw<br>Longe de porc au jus<br>Pommes rissolées<br>Emmental AOC<br>Pain perdu           | Concombre vinaigrette<br>Galette végétarienne<br>Sauté de Brocolis<br>Chèvre AOC<br>Eclair au chocolat | Betteraves aux noix<br>Beignets de calamars<br>Blé BIO<br>Camenbert AOC<br>Salade de fruits exotique |
| Goûter                 |   |  |   |  |  |
| <i>spécification</i>   |   |  |   |  | <b>Repas Végétarien</b>  |
| Semaine du 08 au 12.11 | Saucisse de Toulouse<br>Lentilles BIO<br>Brie AOC<br>Fruit de saison              | Carottes râpées aux noisettes<br>Poulet rôti aux herbes<br>Frites fraîches<br>Compote de pomme | Pâté de campagne<br>Paupiette de veau<br>Haricots verts persillés<br>Edam AOC<br>Chocolats liégeois | ARMISTICE 1918   | Crème Dubarry<br>Tartiflette végétarienne<br>Fromage blanc<br>Galette St-michel                      |
| Goûter                 |   |  |   |  |  |
| <i>spécification</i>   |   | <b>Repas Végétarien</b>  |   |  |  |
| Semaine du 15 au 19.11 | Sauté de boeuf VBF<br>Pomme vapeur ciboulette<br>Camenbert AOC<br>Fruit de saison | Velouté de Crécy<br>Nuggets Végétarien<br>Poêlée de légumes<br>Yaourt citron local             | Duo de choux<br>Tagliatelle au saumon fumé<br>Chèvre AOC<br>Compote de poire                        | Radis rond à la Bulgare<br>Sauté de poulet mariné<br>Gratin Dauphinois<br>Oeuf au lait BIO             | Feuilleté au fromage<br>Poisson pané<br>Epinards à la crème<br>Ile flottante                         |
| Goûter                 |   |  |   |  |  |
| <i>spécification</i>   |   | <b>Repas Végétarien</b>  |   |  |  |
| Semaine du 22 au 26.11 | Velouté de châtaignes<br>Lasagnes végétarienne<br>Fruit de saison                 | Emince de dinde sauce aigre doux<br>Gratin de carottes<br>Emmental AOC<br>Gaufre au sucre      | Potage de Potimarron<br>Cordon bleu<br>Sauté de Brocolis<br>Camenbert AOC<br>Yaourt vanille local   | Pâté de campagne<br>Hamburger<br>Frites fraîches<br>Fruit de saison                                    | Velouté de légumes verts<br>Saumon à la crème<br>Coeur de blé BIO<br>Gâteau chocolat noisette        |
| Goûter                 |   |  |   |  |  |

Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Gâteau d'anniversaire



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les noix et noisettes se consomment d'octobre à mars. Riches en fibres, cuivre et manganèse, elles luttent contre le vieillissement, notamment cardiaque. Le Sud-ouest est une zone importante de production de ces deux fruits secs, d'ailleurs la noix du Périgord est une AOC.

## École de Béguey

Novembre 2021



Bon appétit !

| lundi 1 novembre             | mardi 2 novembre           | mercredi 3 novembre       | jeudi 4 novembre                              | vendredi 5 novembre       |
|------------------------------|----------------------------|---------------------------|---|---------------------------|
| Vacances<br><i>Toussaint</i> | Vacances<br><i>Défunts</i> | Vacances<br><i>Hubert</i> | Vacances / Repas végétarien<br><i>Charles</i> | Vacances<br><i>Sylvie</i> |
|                              | Rosette                    | Salade Coleslaw           | Concombre vinaigrette                         | Betteraves aux noix       |
|                              | Rôti de boeuf VBF          | Longe de porc au jus      | Galette végétarienne                          | Beignets de calamars      |
| TOUSSAINT                    | Choux fleurs béchamel      | Pommes rissolées          | Sauté de Brocolis                             | Blé BIO                   |
|                              | Edam AOC                   | Emmental AOC              | Chèvre AOC                                    | Camembert AOC             |
|                              | Fruit de saison            | Pain perdu                | Eclair au chocolat                            | Salade de fruits exotique |

### Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Gâteau d'anniversaire



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

Les noix et noisettes se consomment d'octobre à mars. Riches en fibres, cuivre et manganèse, elles luttent contre le vieillissement, notamment cardiaque. Le Sud-ouest est une zone importante de production de ces deux fruits secs, d'ailleurs la noix du Périgord est une AOC.

## École de Béguey

Novembre 2021



Bon appétit !

| lundi 8 novembre     | mardi 9 novembre              | mercredi 10 novembre     | jeudi 11 novembre     | vendredi 12 novembre  |
|----------------------|-------------------------------|--------------------------|-----------------------|---|
| <i>Geoffroy</i>      | <i>Théodore</i>               | <i>Léon</i>              | <i>Armistice 1918</i> |  <b>Repas Végétarien</b><br><i>Christian</i> |
| Saucisse de Toulouse | Carottes râpées aux noisettes | Pâté de campagne         |                       | Crème Dubarry   |
| Lentilles BIO        | Poulet rôti aux herbes        | Paupiette de veau        |                       | Tartiflette végétarienne  |
| Brie AOC             | Frites fraîches               | Haricots verts persillés | ARMISTICE 1918        | Fromage blanc   |
| Fruit de saison      | Compote de pomme              | Edam AOC                 |                       | Galette St-michel   |
|                      |                               | Chocolats liégeois       |                       |   |

### Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Gâteau d'anniversaire



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

Les noix et noisettes se consomment d'octobre à mars. Riches en fibres, cuivre et manganèse, elles luttent contre le vieillissement, notamment cardiaque. Le Sud-ouest est une zone importante de production de ces deux fruits secs, d'ailleurs la noix du Périgord est une AOC.

## École de Béguey

Novembre 2021



Bon appétit !

| lundi 15 novembre       | mardi 16 novembre  | mercredi 17 novembre       | jeudi 18 novembre       | vendredi 19 novembre |
|-------------------------|--|----------------------------|-------------------------|----------------------|
| <i>Albert</i>           |  <b>Repas Végétarien</b><br><i>Marguerite</i> | <i>Elisabeth</i>           | <i>Aude</i>             | <i>Tanguy</i>        |
| Sauté de boeuf VBF      | Velouté de Crécy   | Duo de choux               | Radis rond à la Bulgare | Feuilleté au fromage |
| Pomme vapeur ciboulette | Nuggets Végétarien   | Tagliatelle au saumon fumé | Sauté de poulet mariné  | Poisson pâné         |
| Camenbert AOC           | Poêlée de légumes  | Chèvre AOC                 | Gratin Dauphinois       | Epinards à la crème  |
| Fruit de saison         | Yaourt citron local  | Compote de poire           | Oeuf au lait BIO        | Ile flottante        |
|                         |  |                            |                         |                      |



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Gâteau d'anniversaire



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.


Les noix et noisettes se consomment d'octobre à mars. Riches en fibres, cuivre et manganèse, elles luttent contre le vieillissement, notamment cardiaque. Le Sud-ouest est une zone importante de production de ces deux fruits secs, d'ailleurs la noix du Périgord est une AOC.

## École de Béguey

Novembre 2021



Bon appétit !

| lundi 22 novembre  | mardi 23 novembre                | mercredi 24 novembre | jeudi 25 novembre | vendredi 26 novembre     |
|--|----------------------------------|----------------------|-------------------|--------------------------|
|  <b>Repas Végétarien</b><br><i>Cécile</i> | <i>Clément</i>                   | <i>Flora</i>         | <i>Catherine</i>  | <i>Delphine</i>          |
| Velouté de châtaignes  | Emincé de dinde sauce aigre doux | Potage de Potimarron | Pâté de campagne  | Velouté de légumes verts |
| Lasagnes végétarienne  | Gratin de carottes               | Cordon bleu          | Hamburger         | Saumon à la crème        |
| Fruit de saison  | Emmental AOC                     | Sauté de Brocolis    | Frites fraîches   | Coeur de blé BIO         |
|  | Gauffre au sucre                 | Camenbert AOC        | Fruit de saison   | Gâteau chocolat noisette |
|  |                                  | Yaourt vanille local |                   |                          |



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Gâteau d'anniversaire



Indication géographique protégée



Bon appétit !

| lundi 29 novembre | mardi 30 novembre | samedi 30 décembre | samedi 30 décembre   | samedi 30 décembre |
|-------------------|-------------------|--------------------|--|--------------------|
| Saturnin          | André             | samedi 30 décembre | samedi 30 décembre  | samedi 30 décembre |
|                   |                   |                    |  |                    |
|                   |                   |                    |  |                    |
|                   |                   |                    |  |                    |
|                   |                   |                    |  |                    |
|                   |                   |                    |  |                    |

### Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Gâteau d'anniversaire



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie
















Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

## INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES














| Semaine du 01 au 05.11 |                           |  Céréales contenant du gluten<br>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) |  Lait |  Oeufs |  Arachides |  Soja |  Moutarde |  Fruits à coques<br>(amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) |  Céleri |  Graines de sésame |  Poissons |  Crustacés |  Mollusques |  Lupin | Anhydride sulfureux et sulfites<br>en concentration de plus de<br>10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en<br>SO2) | Aucun |
|------------------------|---------------------------|--|--|---|---|--|---|---|--|---|--|---|--|---|---|-------|
|                        |                           | lundi  | TOUSSAINT  |   |   |  |   |   |  |   |  |   |  |   |   |       |
| mardi                  | Rosette                   |  | X  | X   |   |  | X   | X   |  |   |  |   |  |   |   |       |
|                        | Rôti de boeuf VBF         |  |  |   |   |  |   |   |  |   |  |   |  |   |   |       |
|                        | Choux fleurs béchamel     |  | X  |   |   |  |   |   |  |   |  |   |  |   |   |       |
|                        | Edam AOC                  |  | X  |   |   |  |   |   |  |   |  |   |  |   |   |       |
|                        | Fruit de saison           |  |  |   |   |  |   |   |  |   |  |   |  |   |   |       |
| mercredi               | Salade Coleslaw           |  |  |   |   |  | X   |   |  |   |  |   |  |   |   |       |
|                        | Longe de porc au jus      |  |  |   |   |  |   |   |  |   |  |   |  |   |   |       |
|                        | Pommes rissolées          |  |  |   |   |  |   |   |  |   |  |   |  |   |   |       |
|                        | Emmental AOC              |  | X  |   |   |  |   |   |  |   |  |   |  |   |   |       |
|                        | Pain perdu                |  | X  | X   |   |  |   |   |  |   |  |   |  |   |   |       |
| jeudi                  | Concombre vinaigrette     |  |  |   |   |  | X   |   |  |   |  |   |  |   |   |       |
|                        | Galette végétarienne      | X  | X  | X   |   | X  | X   | X   |  |   |  |   |  |   |   |       |
|                        | Sauté de Brocolis         |  |  |   |   |  |   |   |  |   |  |   |  |   |   |       |
|                        | Chèvre AOC                |  | X  |   |   |  |   |   |  |   |  |   |  |   |   |       |
|                        | Eclair au chocolat        |  | X  | X   |   |  |   | X   |  |   |  |   |  |   |   |       |
| vendredi               | Betteraves aux noix       |  |  |   |   |  | X   | X   |  |   |  |   |  |   |   |       |
|                        | Beignets de calamars      |  | X  | X   |   |  | X   |   |  |   |  | X   |  |   |   |       |
|                        | Blé BIO                   | X  |  |   |   |  |   |   |  |   |  |   |  |   |   |       |
|                        | Camembert AOC             |  | X  |   |   |  |   |   |  |   |  |   |  |   |   |       |
|                        | Salade de fruits exotique |  |  |   |   |  |   |   |  |   |  |   |  |   |   |       |

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

## INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 08 au 12.11

|                 |                               |  <b>Céréales contenant du gluten</b><br>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) |  <b>Lait</b> |  <b>Oeufs</b> |  <b>Arachides</b> |  <b>Soja</b> |  <b>Moutarde</b> |  <b>Fruits à coques</b><br>(amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) |  <b>Céleri</b> |  <b>Graines de sésame</b> |  <b>Poissons</b> |  <b>Crustacés</b> |  <b>Mollusques</b> |  <b>Lupin</b> | <b>Anhydride sulfureux et sulfites</b><br>en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2) | <b>Aucun</b> |
|-----------------|-------------------------------|---|---|--|--|---|--|--|---|--|---|--|---|--|--|--------------|
| <b>lundi</b>    | Saucisse de Toulouse          |   |   | <b>X</b>   |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
|                 | Lentilles BIO                 | <b>X</b>  |   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
|                 | Brie AOC                      |   | <b>X</b>  |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
|                 | Fruit de saison               |   |   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
| <b>mardi</b>    | Carottes râpées aux noisettes |   |   |  | <b>X</b>   |   | <b>X</b>   | <b>X</b>   |   |  |   |  |   |  |  |              |
|                 | Poulet rôti aux herbes        |   |   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
|                 | Frites fraîches               |   |   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
|                 | Compote de pomme              |   |   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
| <b>mercredi</b> | Pâté de campagne              |   | <b>X</b>  | <b>X</b>   |  |   | <b>X</b>   |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
|                 | Paupiette de veau             |   | <b>X</b>  | <b>X</b>   |  |   | <b>X</b>   |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
|                 | Haricots verts persillés      |   |   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
|                 | Edam AOC                      |   | <b>X</b>  |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
|                 | Chocolats liégeois            |   | <b>X</b>  | <b>X</b>   |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
| <b>jeudi</b>    | ARMISTICE 1918                |   |   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
|                 |                               |   |   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
| <b>vendredi</b> | Crème Dubarry                 |   | <b>X</b>  |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
|                 | Tartiflette végétarienne      | <b>X</b>  | <b>X</b>  | <b>X</b>   |  | <b>X</b>  | <b>X</b>   |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
|                 | Fromage blanc                 |   | <b>X</b>  |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
|                 | Galette St-michel             |   | <b>X</b>  | <b>X</b>   |  |   |  | <b>X</b>   |   |  |   |  |   |  |  |              |














Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef



## INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 15 au 19.11














|          |                            |  <b>Céréales contenant du gluten</b><br>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) |  <b>Lait</b> |  <b>Oeufs</b> |  <b>Arachides</b> |  <b>Soja</b> |  <b>Moutarde</b> |  <b>Fruits à coques</b><br>(amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) |  <b>Céleri</b> |  <b>Graines de sésame</b> |  <b>Poissons</b> |  <b>Crustacés</b> |  <b>Mollusques</b> |  <b>Lupin</b> | <b>Anhydride sulfureux et sulfites</b><br>en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2) | <b>Aucun</b> |
|----------|----------------------------|---|---|--|--|---|--|--|---|--|---|--|---|--|--|--------------|
| lundi    | Sauté de boeuf VBF         |   |   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
|          | Pomme vapeur ciboulette    |   |   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
|          | Camembert AOC              |   | X   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
|          | Fruit de saison            |   |   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
| mardi    | Velouté de Crécy           |   | X   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
|          | Nuggets Végétarien         | X   | X   | X  |  | X   | X  | X  |   |  |   |  |   |  |  |              |
|          | Poêlée de légumes          |   |   |  |  | X   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
|          | Yaourt citron local        |   | X   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
| mercredi | Duo de choux               |   |   |  |  |   | X  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
|          | Tagliatelle au saumon fumé |   |   | X  |  |   |  |  |   |  | X   |  |   |  |  |              |
|          | Chèvre AOC                 |   | X   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
|          | Compote de poire           |   |   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
| jeudi    | Radis rond à la Bulgare    |   | X   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
|          | Sauté de poulet mariné     |   |   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
|          | Gratin Dauphinois          |   | X   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
|          | Oeuf au lait BIO           |   | X   | X  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
| vendredi | Feuilleté au fromage       |   | X   | X  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
|          | Poisson pâné               |   | X   | X  |  |   | X  |  |   |  | X   |  |   |  |  |              |
|          | Epinards à la crème        |   | X   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |
|          | Ile flottante              |   | X   | X  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |  |              |

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

## INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 22 au 26.11













|          |                                  | <br>Céréales contenant du<br>gluten<br>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre <sup>e</sup> ,<br>kamut ou leurs souches hybridées) | <br>Lait | <br>Oeufs | <br>Arachides | <br>Soja | <br>Moutarde | <br>Fruits à coques<br>(amandes, noix, noisettes, noix,<br>Noix de : cajou, pécan, macadamia,<br>du Brésil, du Queensland, pistachés) | <br>Céleri | <br>Graines de sésame | <br>Poissons | <br>Crustacés | <br>Mollusques | <br>Lupin | Anhydride sulfureux et sulfites<br>en concentration de plus de<br>10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en<br>SO2) | Aucun |
|----------|----------------------------------|---|---|--|--|---|--|--|---|--|---|--|---|--|---|-------|
| lundi    | Velouté de châtaignes            |   | X   |  |  |   |  | X  |   |  |   |  |   |  |   |       |
|          | Lasagnes végétarienne            | X   | X   | X  |  | X   | X  | X  |   |  |   |  |   |  |   |       |
|          | Fruit de saison                  |   |   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |   |       |
| mardi    | Emincé de dinde sauce aigre doux |   |   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |   |       |
|          | Gratin de carottes               |   |   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |   |       |
|          | Emmental AOC                     |   | X   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |   |       |
|          | Gaufre au sucre                  |   | X   | X  |  |   | X  | X  |   |  |   |  |   |  |   |       |
| mercredi | Potage de Potimarron             |   |   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |   |       |
|          | Cordon bleu                      |   | X   | X  |  |   | X  | X  |   |  |   |  |   |  |   |       |
|          | Sauté de Brocolis                |   |   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |   |       |
|          | Camembert AOC                    |   | X   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |   |       |
|          | Yaourt vanille local             |   | X   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |   |       |
| jeudi    | Pâté de campagne                 |   | X   | X  |  |   | X  | X  |   |  |   |  |   |  |   |       |
|          | Hamburger                        | X   | X   |  |  |   | X  | X  |   |  |   |  |   |  |   |       |
|          | Frites fraîches                  |   |   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |   |       |
|          | Fruit de saison                  |   |   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |   |       |
| vendredi | Velouté de légumes verts         |   |   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |   |       |
|          | Saumon à la crème                |   | X   |  |  |   |  |  |   |  | X   |  |   |  |   |       |
|          | Coeur de blé BIO                 | X   |   |  |  |   |  |  |   |  |   |  |   |  |   |       |
|          | Gâteau chocolat noisette         | X   | X   | X  |  |   |  | X  |   |  |   |  |   |  |   |       |

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

## INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

0

|  | lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|--|-------|-------|----------|-------|----------|
|  <b>Céréales contenant du gluten</b><br>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)                  |       |       |          |       |          |
|  <b>Lait</b>  |       |       |          |       |          |
|  <b>Oeufs</b>   |       |       |          |       |          |
|  <b>Arachides</b>   |       |       |          |       |          |
|  <b>Soja</b>  |       |       |          |       |          |
|  <b>Moutarde</b>  |       |       |          |       |          |
|  <b>Fruits à coques</b><br>(amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) |       |       |          |       |          |
|  <b>Céleri</b>  |       |       |          |       |          |
|  <b>Graines de sésame</b>   |       |       |          |       |          |
|  <b>Poissons</b>  |       |       |          |       |          |
|  <b>Crustacés</b>   |       |       |          |       |          |
|  <b>Mollusques</b>  |       |       |          |       |          |
|  <b>Lupin</b>   |       |       |          |       |          |
| <b>Anhydride sulfureux et sulfites</b><br>en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO <sub>2</sub> )  |       |       |          |       |          |
| <b>Aucun</b>   |       |       |          |       |          |

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef