


Semaine n°37 : du 11 au 15 Septembre 2023

	VEGETARIEN		VEGETARIEN		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre ciboulette	 Salade de blé fantaisie	 Salade de riz	Salade verte	Salade bicolore (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Tajine de légumes, semoule aux pois chiches BIO, figues (épices non BIO)	Colin meunière	 Poulet rôti <i>S/viande : feuilleté au fromage</i>	 Frittata BIO à la tomate	 Bœuf aux olives <i>S/viande : filet de colin sauce basilic</i>
	***	Ratatouille	Petits pois au jus	 Pâtes papillons	Purée de pomme de terre
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Brie	Mimolette	Yaourt aromatisé	***
DESSERT	Flan nappé caramel <i>S/viande S/porc : compote pêche</i>	Purée de pomme	Pêche	Pomme	Fromage blanc au coulis de prunes

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Semaine n°37 - du 11 septembre au 17 septembre		STE FOY DE PEYROLIERES													
lun 11 septembre	Concombre ciboulette					X							X		
	Tajine de légume et pois chiche semoule BIO (aromates non bio)		X												
	Fraidou	X													
	Flan nappé caramel	X													
	Compote de pêche coupelle														
mar 12 septembre	Salade de blé fantaisie BIO		X			X							X		
	Colin meunière citron	X	X	X	X			X	X						
	Ratatouille														
	Brie	X													
	Purée de pomme														
mer 13 septembre	Salade de riz, tomate et maïs vinaigrette BIO (aromate non bio)					X							X		
	Poulet rôti														
	Petits-pois au jus														
	Mimolette	X													
	Pêche														
jeu 14 septembre	Salade verte														
	Frittata à la tomate (oeufs BIO)			X											
	Pâtes papillons BIO	X	X							X					
	Yaourt aromatisé	X													
	Pomme														
ven 15 septembre	Salade bicolore CAROTTE VINAIGRETTE BIO					X							X		
	Sauté de boeuf aux olives		X												
	Purée de p. de terre	X				X									
	Fromage blanc au coulis de prune	X													