







Semaine n°39 : du 25 au 29 Septembre 2023

Coupe du Monde de Rugby

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette	Concombre vinaigrette	 Salade arlequin	Coup d'envoi	Coquillettes BIO au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Sauté de bœuf à la provençale <i>S/viande : filet de colin sauce tomate</i>	 Riz à la Cantonnaise	 Pizza au fromage	Cassoulet <i>S/viande S/porc : bouchère de blé pané</i>	 Colin sauce crème
	Semoule	***	Poêlée de légumes ou Salade verte	du Stade Ernest Wallon <i>S/viande S/porc : haricots lingots</i>	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Edam	Brie	Yaourt aromatisé	***	Fraidou
DESSERT	Pomme	Flan chocolat <i>S/viande S/porc : compote poire</i>	 Banane	Energy bowl du XV de France	Poire

 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°4

Menu validé
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & 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°39 - du 25 septembre au 1 octobre		STE FOY DE PEYROLIERES													
lun 25 septembre	Betterave vinaigrette BIO ciboulette					X							X		
	Sauté de boeuf à la provençale		X												
	Semoule		X												
	Edam	X													
	Pomme														
mar 26 septembre	Concombre vinaigrette					X							X		
	Riz à la cantonnaise BIO			X											
	Brie	X													
	Flan chocolat	X													
mer 27 septembre	Compote de poires coupelle														
	Salade arlequin BIO					X							X		
	Pizza au fromage	X	X	X											
	Poêlée de légumes	X								X					
	Yaourt aromatisé	X													
Banane BIO															
jeu 28 septembre	Carotte râpée à l'orange vinaigrette					X							X		
	Cassoulet		X							X					
	Bouchées de blé		X												
	Haricots blancs au jus														
	Fromage blanc aux fruits	X													