

MENU ECOLE DE SAINT ANGEAU

JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
08/01 Feuilleté 9.5.1.2.8 Saucisses Haricots verts Camembert 9 Fruit de saison	09/01 Salade composée Pâtes à la bolognaise végétal 4.8.1 Mousse au chocolat 9	11/01 Soupe tomate et vermicelle Boudin Purée 9 Kiri 9 Fruit de saison	12/01 Céleri rémoulade 5.6 Poisson Julienne de légumes Riz au lait 9
15/01 Carottes râpées Tortelloni aux fromages 9.5.1.8 Flanby 9	16/01 Velouté de butternut Rôti de porc Lentilles Montcadi Fruit de saison	18/01 Salade de chèvre 9 Poulet Petit pois Crème dessert fermière 9	19/01 Potage carotte, poireaux et pommes de terre Poisson pané 1.5.7.8 Légumes variés Montcadi 9 Fruit de saison
22/01 Salade Tartiflette 9 Fruit de saison	23/01 Potage carotte et butternut Sauté de veau Gratin de carottes Yaourt fermier 9	25/01 Velouté pommes de terres/poireaux Semoule et ses légumes 1.2.8.11 Abondance 9 Fruit de saison	26/01 Taboulé de chou fleur Poisson Riz pilaf Crème dessert fermière 9
29/01 Charcuterie Lasagne de bœuf et ses légumes Tartare 9 Fruit de saison	30/01 Salade composée Œufs à l'espagnole Pâtes 1.8 Tome blanche 9 Éclair		

Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes.

VAL-DE-BONNIEURE Tel : 05.45.39.21.45 ou MAIL : mairie@valdebonnieure.fr

LISTES DES 14 ALLERGENES OBLIGATOIRES

1. **Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)**, et produits à base de ces céréales.
2. **Fruits à coques** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) **et produits à base de ces fruits.**
3. **Crustacés** et produits à base de crustacés.
4. **Céleri** et produits à base de céleri.
5. **Œufs** et produits à base d'œufs.
6. **Moutarde** et produits à base de moutarde.
7. **Poissons** et produits à base de poissons.
8. **Soja** et produits à base de soja.
9. **Lait** et produits à base de lait (**y compris de lactose**).
10. **Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.**
11. **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame.
12. **Lupin** et produits à base de lupin
13. **Arachides** et produits à base d'arachide
14. **Mollusques** et produits à base de mollusques

en vert : PRODUITS BIO, ISSUS DE PECHES DURABLES, AOP, AOC, « BLEU, BLANC, CŒUR », région ultra périphérique

FOURNISSEURS

MAEC DE L'ARGENTOR (POURSAC) : yaourts, crèmes desserts, fromage blanc, tome fraiche

BOUCHERIE CALLUAUD (ST CLAUD) : viande d'origine locale

BICERIE LES GOURMANDISES (VAL DE BONNIEURE) : pains, fruits et légumes.

TRANSFOURMET (VALENTON) : Épicerie, Poisson

MAEC CHEZ PAULEX (VENTOUSE) : ferme maraichère et semencière (légumes de saison)

MAEF (LA CHATAIGNERAIE 85) : surgelés

MAEC DES EPARDEAUX (SVAL-DE-BONNIEURE) : huile de colza, lentilles