

MENU ECOLE DE SAINT ANGEAU

DECEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
			01/12 Potage Poisson 7 Poêlée de légumes Camembert 9 Clémentine
04/12 Potage Semoule / ratatouille 1.2.8.11 Fromage blanc fermier 9	05/12 Salade de chou Poulet Petits pois Fromage 9 Fruit de saison	07/12 Potage Pâtes à la carbonara 9 Fromage 9 Fruit de saison	08/12 Salade de chèvre Poisson pané 1.5.7.8 Légumes Crème dessert fermière 9
11/12 Pâté Haricots verts Egrené sauce tomate Fromage 9 Dessert	12/12 Œufs durs 5.9 Chili seane carn Riz Fromage 9 Fruit de saison	14/12 Potage Sauté de porc Salsifis à la tomate Fromage 9 Fruit de saison	15/12 Salade composée Poisson 7 Pâtes 1.8 Yaourt fermier 9
18/12 Carottes râpées Couscous bœuf agneau 1.2.8.11 Fromage 9 Fruit	19/12 Potage Sauté de dinde Carottes Fromage 9 Compote	21/12 Endives au thon Omelette 5 Pâtes Fromage 9 Fruit	22/12 Velouté d'hiver Manchons de canard Pommes noisette 10.1.9 Fromage 9 Surprise de Noël 1.2.5.8.9

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

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

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

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

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

TRANSGOURMET (VALENTON) : Épicerie, Poisson

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

SIRF (LA CHATAIGNERAIE 85) : surgelés

GAEC DES EPARDEAUX 5VAL-DE-BONNIEURE) : huile de colza, lentilles