

# MENU ECOLE DE SAINT AMANT DE BONNIEURE

# OCTOBRE 2023

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
02/10 Betterave en salade Poulet basquaise 4 Semoule 1.2.8.11 Vache qui rit 9 Fruit de saison	03/10 Carottes râpées Fmincé de bœuf Haricots verts Cantal 9 Fruit de saison	05/10 Salade composée (Salades vertes, tomates, concombres) Riz cantonnais Salade verte Cantal 9 Compote	06/10 Salade de chèvre 9 Poisson 7 Poêlée lyonnaise Yaourt sur fruit fermier 9
09/10 Macédoine Hachi parmentier 9 Salade verte Camembert 9 Fruit de saison	10/10 Pâté de campagne 1-5-9 Sauté de dinde aux carottes et pruneaux 2-13 Fromage blanc 9	12/10 Radis rose et son beurre 9 Pates aux légumes 1-8 Brie 9 Fruit de saison	13/10 Salade composée (Salades vertes, tomates, concombres) Poisson 7 Brocolis et choux romanesco Fromage ail et fines herbes 9 Eclair 1-2-5-8-9-13
16/10 Salade et dès de fromages 9 Saucisses 8 Petits pois Brie 9 Fruit de saison	17/10 Crêpe au fromage 1-3-4-5-6-7-9-14 Petit salé aux lentilles 1 Camembert 9 Fruit de saison	19/10 Carottes râpées Gratin dauphinois 9 Salade verte Crème dessert fermière 9 Petit gâteau 1-2-5-8-9	20/10 Salade de haricots verts et tomates Poisson pané 1-5-7-9 Poêlée de légumes Edam 8 Fruit de saison

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

VAL-DE-BONNIEURE Tél : 05.45.39.21.45 ou MAIL : [mairie@valdebonnieure.fr](mailto: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

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

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

EPICERIE DE VAL-DE-BONNIEURE (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 (VAL-DE-BONNIEURE) : huile de colza, lentilles

Happy  
Halloween

