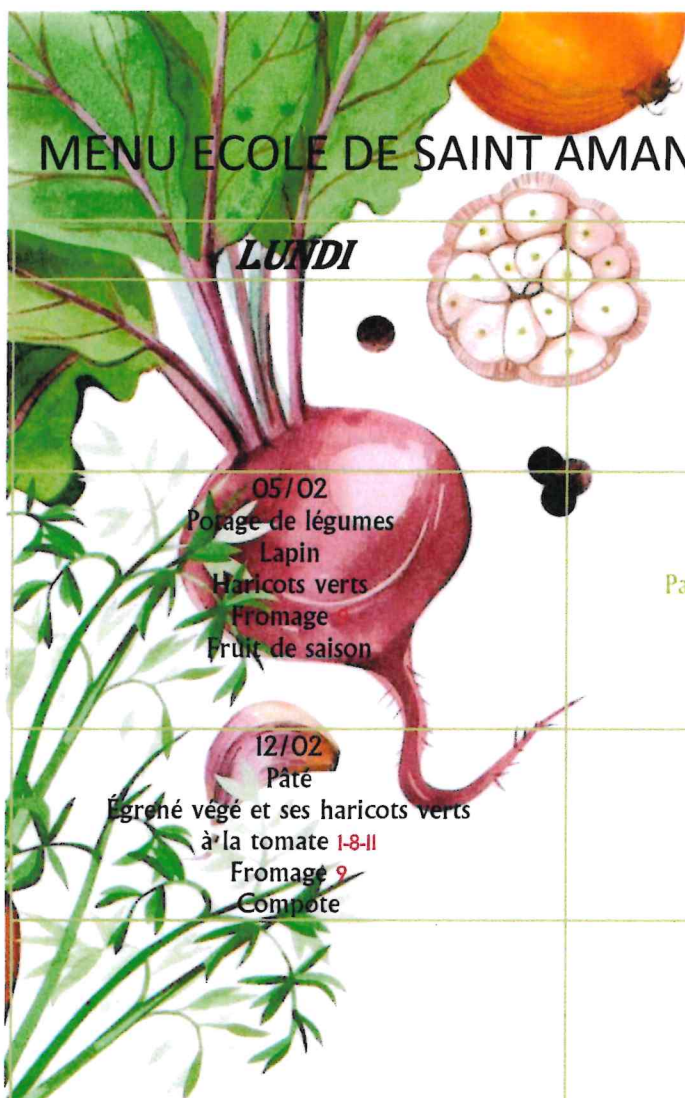


MENU ECOLE DE SAINT AMANT DE BONNIEURE

FEVRIER 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>05/02 Potage de légumes Lapin Haricots verts Fromage Fruit de saison</p>	<p>06/02 Salade composée (Salade, dès de fromages) 9 Pâtes à la bolognaise végété 4-1-8-11 Fromage 9 Donuts 1-5-9-2-8</p>	<p>01/02 Potage de légumes Rôti de porc Petits pois Crème dessert fermière 9</p>	<p>02/02 Betteraves Poisson pané 1-5-7-8 Poêlée lyonnaise Fromage 9 Crêpes 5-9-1</p>
<p>12/02 Pâte Égrené végété et ses haricots verts à la tomate 1-8-11 Fromage 9 Compôte</p>	<p>13/02 Salade de chou Sauté de porc Carottes Fromage 9 Fruit de saison</p>	<p>08/02 Carottes en salade Omelette 5-9 Pommes de terre sautées Fromage 9 Fruit de saison</p>	<p>09/02 Potage de légumes Poisson 7 Ratatouille Fromage 9 Gâteau 1-5-9</p>
		<p>15/02 Betteraves Joues de bœuf Pâtes 1-8 Fromage 9 Fruit de saison</p>	<p>16/02 Salade composée Poisson Riz Yaourt sur fruit fermier 9</p>

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

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

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

ÉPICERIE DE VAL-DE-BONNIEURE (VAL DE BONNIEURE) : pains, fruits et légumes.

TRANSFOURMET (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