

Restauration Menus Scolaire

Ecoles Louis Monge, Victor Hugo, La Crouitz St-Laurent



Semaine du jeudi 1er au vendredi 2 septembre 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
		MELON (cc)	TOMATES (cc) en salade
		JAMBON BLANC	STEACK HACHÉ
		PÂTES	PURÉE au lait
		YAOURT AUX FRUITS	NECTARINE

Légende

Fruits et légumes

Viande - poisson - oeufs

Féculets et légumes secs

Produits laitiers

(FM) : Plat entièrement « Fait Maison »

(AB) : Confectionné avec des produits issus de l'agriculture biologique

(CC) : Confectionné avec des produits issus de la filière locale (circuit court)

(Vég.) : Repas végétarien, conformément à la loi Egalim

Semaine du lundi 5 au vendredi 9 septembre 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
CONCOMBRES (cc)	MELON (cc)	RIZ en salade (FM)	SALADE VERTE
PÂTES au FROMAGE et PISTOU (FM)	BŒUF BOURGUIGNON (FM)	CUISSE DE POULET	POISSON À LA PLANCHA
BISCUIT	SEMOULE	CHOU FLEUR AU JUS	GRATIN de COURGETTES ET POMMES DE TERRE (FM)
PÊCHE	FROMAGE	YAOURT NATURE	RAISINS

Informations menus, plats et aliments

Les menus sont élaborés avec Valériane Saint Genets, diététicienne à Fleurance.

Les plats sont confectionnés sur la cantine de Louis Monge et distribués sur les différents sites en liaison chaude.

Viandes et volailles exclusivement en produits frais (pas de surgelé).

Viande d'origine France.

Pain fourni par les boulangeries Cazeneuve (sept. 2022 à janv. 2023) et Debruyne (février à juillet 2023).

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes (décret du 7 nov. 2008), nos plats sont susceptibles de contenir : blé et gluten, oeuf, poissons, lait et produits à base de lait, fruits à coques, arachides, crustacés, soja et produits à base de soja, céleri et produits à base de céleri, moutarde, graines de sésame, lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusques.

*Menus susceptibles de modification selon l'approvisionnement