



MENUS DU LUNDI 9 SEPTEMBRE AU VENDREDI 13 SEPTEMBRE 2019

**REPAS CONFECTIONNES POUR LES ECOLES PRIMAIRE ET MATERNELLE
DES COMMUNES DE SEYSSEL HAUTE-SAVOIE ET AIN**

	<u>Lundi 9 Septembre</u>	<u>Mardi 10 Septembre</u>	<u>Jeudi 12 Septembre</u>	<u>Vendredi 13 Septembre</u>
Produit BIO				
Produit d'origine locale				
ENTREE	Salade verte croutons et œuf dur	Taboulé	Melon et pastèque	Gougère maison
VIANDE/POISSON	Bœuf à la provençale	Pilon de poulet rôti aux herbes	Roti de porc aux pommes fruits	Poisson meunière et citron
ACCOMPAGNEMENT	Blé bio	Ratatouille fraîche	Pommes de terre vapeur	Mousseine de brocolis
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Tomme fermière (Gaec la ferme de la ville)	Buche du pilât	Yaourt fermier bio
DESSERT	Compotes bio	Fruits de saison	Mousse au chocolat maison	Fruits de saison

E. Muller, Chef d'Etablissement

S.Theis, Gestionnaire


F. Guyomar, Infirmière

N. Blatrix, Chef de cuisine



MENUS DU LUNDI 9 SEPTEMBRE AU VENDREDI 13 SEPTEMBRE 2019

TABLEAU DES ALLERGENES

	<u>Lundi 9 Septembre</u>	<u>Mardi 10 Septembre</u>	<u>Jeudi 12 Septembre</u>	<u>Vendredi 13 Septembre</u>
 ENTREE	Salade verte, croutons et œuf SULFITES/MOUTARDE ŒUF/GLUTEN	Taboulé GLUTEN	Melon et pastèque	Gougère maison LAIT/ŒUF/GLUTEN
VIANDE/POISSON	Bœuf à la provençale GLUTEN/SULFITES	Pilon de poulet	Roti de porc aux pommes LAIT/SULFITES	Poisson meunière POISSON/GLUTEN/LAIT OEUF
ACCOMPAGNEMENT	Blé GLUTEN	Ratatouille	Pommes vapeur	Mousseline de brocolis LAIT
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé LAIT	Tomme LAIT	Buche du Pilat LAIT	Yaourt LAIT
DESSERT	Compotes	Fruits	Mousse au chocolat LAIT/OEUF	Fruits

E. Muller, Chef d'Etablissement

S.Theis, Gestionnaire

F. Guyomar, Infirmière

N. Blatrix, Chef de cuisine

