

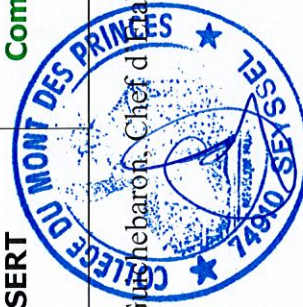
Collège du Mont des
Princes
12 Rue des Oudets
74910 SEYSSEL



MENUS DU LUNDI 26 AVRIL AU VENDREDI 30 AVRIL 2021

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

	<u>Lundi 26 Avril</u>	<u>Mardi 27 Avril</u>	<u>Jeudi 29 Avril</u>	<u>Vendredi 30 Avril</u>
Produit BIO				
Produit d'origine locale				
ENTREE	Tarte au fromage	Salade verte composée	Taboulé	Crudités
VIANDE/POISSON	Poisson meunière Citron	Diots	Quenelles sauce aurore	Tomates farcies et sauce tomate
ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille	Purée	Epinards crème	Riz
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fromage sec	Fromage sec	Liégeois vanille
DESSERT	Compote coupelle	Fruits	Eclair	Fruits



S. Gruber, Chef d'établissement

S.Theis, Gestionnaire

F. Guyomar, Infirmière

N. Blatrix, Chef de cuisine

MENUS DU LUNDI 26 AVRIL AU VENDREDI 30 AVRIL 2021

TABLEAU DES ALLERGENES

	<u>Lundi 26 Avril</u>	<u>Mardi 27 Avril</u>	<u>Jeudi 29 Avril</u>	<u>Vendredi 30 Avril</u>
				
ENTREE	Tarte au fromage GLUTEN/LAIT/OEUF	Salade verte composée SULFITES/MOUTARDE GLUTEN/OEUF	Taboulé GLUTEN	Crudités CELERIS/SULFITES MOUTARDE
VIANDE/POISSON	Poisson meunière POISSON/GLUTEN	Diots	Quenelles sauce aurore GLUTEN/OEUF	Tomates farcies et sauce tomate SOJA
ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille	Purée LAIT	Epinards crème LAIT/GLUTEN	Riz
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature LAIT	Fromage sec LAIT	Fromage sec LAIT	Liégeois vanille LAIT
DESSERT	Compote	Fruits	Eclair GLUTEN/LAIT/OEUF	Fruits

S.Guyebaron, Chef d'établissement

S.Theis, Gestionnaire

F. Guyomar, Infirmière

N. Blatrix, Chef de cuisine

