



MENUS DU LUNDI 22 FEVRIER AU VENDREDI 26 FEVRIER 2021

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

	<u>Lundi 22 Février</u>	<u>Mardi 23 Février</u>	<u>Jeudi 25 Février</u> <u>Repas hebdomadaire</u> <u>Sans viande, ni poisson</u>	<u>Vendredi 26 Février</u>
Produit BIO				
Produit d'origine locale				
ENTREE	Friand au fromage	Salade verte composée	Potage de pois cassés	Salade de choux Carottes râpées
VIANDE/POISSON	Steak haché et sauce	Blanquette de dinde	Tarte au fromage	Dos lieu noir et sauce aux câpres
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes	Coquillettes	Epinards crème	Riz
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Raclette fruitière	Mousse chocolat maison	Camembert
DESSERT	Fruits	Barre glacée	Biscuit	Fruits

S. Guichebaron, Chef d'Établissement



S.Theis, Gestionnaire

F. Guyomar, Infirmière

N. Blatrix, Chef de cuisine

MENUS DU LUNDI 22 FEVRIER AU VENDREDI 26 FEVRIER 2021

TABLEAU DES ALLERGENES



	<u>Lundi 22 Février</u>	<u>Mardi 23 Février</u>	<u>Jeudi 25 Février</u>	<u>Vendredi 26 Février</u>
ENTREE	Friand fromage LAIT/ŒUF/GLUTEN	Salade verte composée SULFITES/MOUTARDE ŒUF/GLUTEN	Potage pois cassés LAIT	Salade de chou SULFITES/ŒUF/SESAME LAIT/MOUTARDE Carottes râpées
VIANDE/POISSON	Steak haché et sauce GLUTEN/SULFITES	Blanquette de dinde LAIT/GLUTEN	Tarte au fromage LAIT/ŒUF/GLUTEN	Lieu sauce câpres LAIT/GLUTEN
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes	Coquillettes GLUTEN	Epinards crème LAIT/GLUTEN	Riz
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé LAIT	Raclette LAIT	Mousse chocolat ŒUF/LAIT	Camembert LAIT
DESSERT	Fruits	Barre glacée VOIR EMBALLAGE	Biscuit LAIT/ŒUF/GLUTEN	Fruits

S.Guichebaron, Chef d'Etablissement

S.Theis, Gestionnaire

F. Guyomar, Infirmière

N. Blatrix, Chef de cuisine

