



Menus de la semaine 38



Montignac-Charente

Lundi 11

Mardi 12

Judi 14

Vendredi 15

	Lundi 11	Mardi 12	Judi 14	Vendredi 15
Entrée	Tomate (1) bio et maïs bio <i>Vinaigrette colza bio</i>	Maquereau moutarde	Melon (1) de Gémozac	Duo carotte et rave (1) bio <i>Vinaigrette onctueuse</i>
Plat	Sauté de veau hongrois	Tournedos de dinde	Boeuf charentais	<u>Filet de colin meunière</u> , citron
Origine viande/poisson/œuf	Charente	Vendée	Charente	Alaska
Légume	Lentilles vertes bio	Betteraves bio fondantes (1)	Lingots blancs et noirs bio de Chassagnes	Haricots verts (2) bio
Fromage ou produit laitier	Tomme de Charente bio	Brie bio	Fromage blanc bio de St Mary	Tourteaux fromager de Poitiers
Dessert	<u>Compote pomme bio</u>	Royal Gala de Garat		Crème chocolat bio

Equilibre alimentaire
Vitamines, fibres
Féculents
Protéines
Calcium
Lipides
Sucre

(1) Fruits-légumes frais de saison

(2) Matière 1^{ère} surgelée

(3) Matière 1^{ère} en conserve ou déshydratée

Non fait maison : souligné (sauf produit évident)

Nos matières premières sont garanties sans OGM

Soutenir les producteurs de la région
à travers une démarche
de développement durable

Judi 21 septembre 2017

Les produits régionaux sont à l'honneur !





Cuisine centrale de Fléac

Fléac ville active PNNS

Montignac : informations allergènes

Le règlement INCO (information du Consommateur) N°1169/2011 est une réglementation Européenne. Il impose la mise à disposition des consommateurs d'une information écrite sur les allergènes

Traçabilité des allergènes majeurs dans les menus scolaires de MONTIGNAC du 18 au 22 septembre 2017

	Présence													
	Arachides	Céleris	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait/lactose	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi	Tomate et maïs bio, vinaigrette													
	Sauté de veau hongrois													
	Lentilles vertes bio													
	Tomme St Mary bio													
Mardi	Compote bio													
	Maquereaux moutarde													
	Tournedos de dinde													
	Betteraves bio fondantes													
Jeudi	Brie bio													
	Royal Gala de Garat													
	Melon soldive Gémozac													
	Sauté de Bœuf charentais													
Vendredi	Haricot blanc/noir bio Chassagnes													
	Fromage blanc Bio Ste Mary													
	Tourteaux fromager													
	Duo de racines													
Vendredi	Vinaigrette onctueuse bio													
	Filet meunière citron													
	Haricots verts bio													
	Crème chocolat bio													

Tous les repas sont accompagnés de pain. Allergène : le gluten, protéine contenue dans le blé.



Si votre enfant est allergique ou intolérant à l'un des 14 allergènes listés ou bien à un autre aliment, pour sa sécurité, prenez contact avec le directeur de l'école. Un Plan d'Accueil Individualisé (P.A.I.) sera mis en place.