

Menus



Semaine 7

Lundi 11 fév.

Mardi 12 fév.

Judi 14 fév.

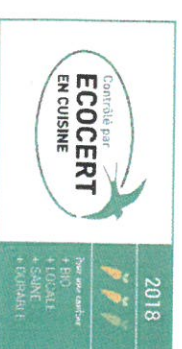
Vendredi 15 fév.

Entrée	Biscotte bio et beurre bio de Sardines	Haricots blancs bio Huile de noix	Velouté pdt bio et épinards bio (2)	Chou blanc bio au thon Vinaigrette colza bio
Plat protidique	Colombo de poulet bio	Galette de tofu provençale bio	Langue sauce charcutière	Steak de saumon bio, citron bio
<i>Origine viande/poisson/œuf</i>		Vendée	France	Local Bretagne
Légume	Haricots verts bio (2)	Riz pilaf bio	Gratin de choux-fleurs bio (2)	Coquillettes bio
Fromage ou produit laitier	Crème chocolat bio	Tomme de Charente bio	Comté bio	Edam bio
Dessert	Raisins secs	Orange bio	Clémentine (1)	Ananas au sirop (3)

Equilibre
alimentaire
Vitamines, fibres
Féculents
Protéines
Calcium
Lipides



- (1) Fruits-légumes frais de saison
 - (2) Matière 1^{ère} surgelé
 - (3) Matière 1^{ère} en conserve ou déshydratée
- Non fait maison : souligné (sauf produit évident)
Nos matières premières sont garanties sans OGM et certains additifs





Cuisine centrale de Fleac

Fleac 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 11 au 15 février 2019

	Présence													
	Arachides	Céleris	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait/lactose	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi	Tartine et beurre bio de sardine													
	Colombo de poulet bio													
	Haricots verts bio													
	Crème chocolat bio													
Mardi	Raisins secs													
	Haricots blancs bio, huile de noix, persil													
	Croque toфу provençalesauce tomate bio													
	Riz pilaf bio													
Jeudi	Tomme de Charente bio													
	Orange bio													
	Velouté d'épinards bio													
	Langue sauce charcutière													
Vendredi	Gratin de choux-fleurs bio													
	Comté bio													
	Clémentine													
	Chou blanc bio, thon, vinaigrette													
Ananas au sirop	Steak de saumon bio, citron bio													
	Coquillettes bio													
	Edam 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.