



MENUS



Semaine 25

Lundi 17 juin

Mardi 18 juin

Jeudi 20 juin

Vendredi 21 juin

Entrée

Concombre bio (1)
au thon
Vinaigrette colza bio

Salade de blé bio
Balsamique, huile d'olives, bio

Carottes, tomates
cerises
Vinaigrette onctueuse

Quiche lorraine bio

Plat protidique

Sauté d'agneau au
paprika

Lapin persillé

Dahl de lentilles verts
bio

Poisson sauce corail

Origine viande/poisson/œuf

Local

Local

Atlantique

Légume

Semoule et pois chiches,
bio

Gratin de poireaux bio

Penne bio

Aubergines persillées (1)

Fromage ou produit
laitier

Flan noisette bio

Brie bio

Emmental bio

Gouda bio

Dessert

Cookies chocolat bio

Pêche (1)

Purée de fruits bio

Melon bio (1)

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 et certains additifs





Cuisine centrale de Fléac

Traçabilité des allergènes majeurs dans les menus scolaires de MONTIGNAC du 11 au 14 juin 2019

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

		Présence													
		Arachides	Céleris	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait/lactose	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi	Concombre bio au thon, vinaigrette														
	Sauté d'agneau au paprika														
	Semoule et pois chiches bio														
	Flan noisette bio														
	Coockies chocolat bio														
Mardi	Salade de blé bio														
	Lapin persillé														
	Gratin de poireaux bio														
	Brie bio														
	Pêche														
Jeudi	Carottes, tomate cerise, vinaigrette														
	Dahl de lentilles vertes bio														
	Penne bio														
	Emmental bio														
Vendredi	Purée pomme-pêche bio														
	Quiche lorraine bio maison														
	Poisson sauce corail														
	Aubergines persillées														
	Gouda bio														
Melon 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.