



# Menus



Semaine 37

Lundi 10 sept.

Mardi 11 sept.

Jeudi 13 sept.

Vendredi 14 sept.

Entrée	Macédoine bio <i>Mayonnaise bio</i>	Croque-monsieur	Tartine de sardines	Carottes mimosa bio <i>Vinaigrette colza bio</i>
Plat	Cœur de veau à la tomate	Lapin moutarde	Filet de poulet	Saumonette crème de moules
<b>Origine viande/poisson/œuf</b>	<b>Local</b>	<b>Local</b>	<b>France label rouge</b>	<b>Atlantique</b>
Légume	Brocolis persillés bio (2)	Courgettes gratinées bio (1)	Petits pois (3)	Riz pilaf bio
Fromage ou produit laitier	Camembert bio	Saint Paulin bio	Chèvre long bio	Yaourt noix de coco bio
Dessert	Banane bio	Prune rouge bio (1)	Poire (1)	

Equilibre alimentaire  
Vitamines, fibres  
Féculents  
Protéines  
Calcium  
Lipides  
Sucre



2018



- (1) Fruits-légumes frais de saison
  - (2) Matière 1<sup>ère</sup> surgelé
  - (3) Matière 1<sup>ère</sup> 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

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

Tracabilité des allergènes majeurs dans les menus scolaires de MONTIGNAC du 10/09 au 14/09/2018

	Présence													
	Arachides	Céleris	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait/lactose	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi	Macédoine, mayonnaise, bio													
	Cœur de veau à la tomate													
	Brocolis persillé bio													
Mardi	Camembert bio													
	Banane bio													
	Croque-Monsieur maison													
Jeudi	Lapin moutarde bio													
	Courgettes gratinées bio													
	St Paulin bio													
Vendredi	Prune rouge bio													
	Tartine de sardines													
	Filet de poulet label rouge													
Vendredi	Petits pois													
	Chèvre long Bio													
	Poire													
Vendredi	Carottes bio mimosa bio													
	Sandwich chipolatas, merguez													
	Saumonette crème de moules													
Vendredi	Riz pilaf Bio													
	Yaourt noix de coco 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.