



Menus de la semaine



MARS 2018

Lundi 12

Mardi 13

Jeudi 15

Vendredi 16

Entrée	Chou rouge (1), pomme et comté bio Vinaigrette tournesol		Semoule bio exotique Vinaigrette pépins raisins		Betterave cuite à l'orange (1), bio Vinaigrette à l'orange		Maquereaux moutarde		
	Sauté de canard chasseur		Gigot d'agneau à l'ai		Hoki pané		Hachis bio		
Plat	Local		Local		Alaska		France		
	Légume Penne bio		Purée de carottes bio		Gratin bio de blettes (1)		Parmentier bio		
Fromage ou produit laitier	Meule de Savoie bio		Tomme grise				L'Agasse bio		
	Dessert		Compote pommes bio		Orange (1) bio		Œuf au lait		
								Kiwi (1) bio	

Équilibre 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



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 12/03 au 16/03/18

	Présence													
	Arachides	Céleris	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait/lactose	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi	Chou rouge, pomme, comté bio, vinaigrette													
	Sauté de canard chasseur													
	Penne bio													
	Meule de Savoie bio													
Mardi	Compote bio													
	Semoule bio exotique, vinaigrette													
	Gigot d'agneau à l'ail													
	Purée de carottes bio													
Jeudi	Tomme grise													
	Orange bio													
	Betteraves à l'orange bio													
	Vinaigrette à l'orange													
Vendredi	Filet pané, citron													
	Gratin bio de blettes													
	Œuf au lait													
	Maquereaux moutarde													
Vendredi	0													
	Hachis parmentier bio													
	L'Agasse bio													
Kiwi														

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.