

Menus



MARS 2018

Lundi 19

Mardi 20

Jeudi 22

Vendredi 23

	Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
Entrée	Quiche au thon	Batavia et pomme bio local, emmental bio Vinaigrette tournesol bio	Haricots verts bio mimosa bio	Chou-fleur râpé (1) au maïs bio Vinaigrette onctueuse bio
Plat	Sauté de poulet Strogoff	Chipolatas	Paleron braisé	Saumon au four, citron
Origine viande/poisson/œuf	France bio	France Bleu Blanc Cœur	France bio	Ecosse
Légume	Chou-fleur bio	Pois cassés bio	Frites bio	Carottes bio persillées
Fromage ou produit laitier	Tomme Auvergne bio	Fromage blanc bio	Mimolette bio	
Dessert	Banane bio	Pruneaux secs	Orange bio (1)	Galette bretonne bio local

Equilibre alimentaire
 Vitamines, fibres
 Péculelents
 Protéines
 Calcium
 Lipides
 Sucre

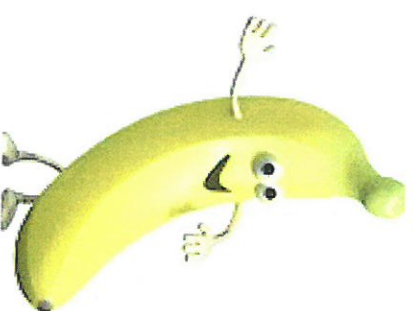
(1) Fruits-légumes frais de saison

(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

Tracabilité des allergènes majeurs dans les menus scolaires de MONTIGNAC du 19/03 au 23/03

	Présence													
	Arachides	Céleris	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait/Lactose	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi	Quiche au thon													
	Sauté de poulet bio strogoff													
	Chou-fleur bio													
Mardi	Tomme Auvergne Bio													
	Banane Bio													
	Chipolatas bbc													
	Pois cassés bio													
Jeudi	Fromage blanc bio													
	Pruneaux secs													
	Haricots verts bio mimosa bio, vinaigrette													
	Paleron braisé bio													
Vendredi	Frites bio													
	Mimolette bio													
	Orange bio													
	Chou-fleur râpé, maïs bio, vinaigrette													
Vendredi	Saumon au four, citron													
	Carottes persillées bio													
	Crème anglaise													
Galette bretonne 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.