



Menus



Avril 2018

Lundi 23

Mardi 24

Jeudi 26

Vendredi 27

Entrée	Brocolis bio (2) Mimosa Vinaigrette de colza bio	Batavia (1) bio Lardons, croûtons Balsamique bio, huile d'olives hin	Concombre, ciboulette (1) Vinaigrette onctueuse bio	Salade de quinoa bio Vinaigrette tournesol bio
	Plat	Jambonneau	Bolognaise bio	Encornet à la persillade Emincé d'agneau catalan
Origine viande/poisson/œuf				
Légume	Local	France	Espagne	Local
	Boullgour bio	Lasagnes bio	Riz basmati bio	Carottes persillées bio (1)
	Fromage ou produit laitier	Comté bio	Flan chocolat bio	Brie bio
Dessert	Banane bio	Abricots secs	Yaourt sucré bio local	Pomme bio local

Equilibre
alimentaire
Vitamines, fibres
Féculents
Protéines
Calcium
Lipides



- (1) Fruits-légumes frais de saison
 - (2) Matière 1^{ère} surglé
 - (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

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 23/04 au 27/04/2018
Fléac ville active PNNS

		Présence													
		Arachides	Céleris	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait/lactose	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
Lundi	Brocolis bio mimosa, vinaigrette														
	Jambonneau local														
	Boulgour bio														
Lundi	Comté bio														
	Banane bio														
	Batavia bio, lardons, croûtons, vinaigrette														
Mardi	Lasagnes bio														
	Bolognaise bio														
	Flan chocolat bio														
Mardi	Abricots secs														
	Courgettes râpées														
	Vinaigrette onctueuse bio														
Jeudi	Encornet persillade														
	Riz basmati bio														
	Yaourt sucré bio														
Vendredi	Salade de quinoa bio, vinaigrette														
	Emincé d'agneau local catalan														
	Carottes persillées bio														
Vendredi	Brie bio														
	Pomme 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.