

Cuisine intercommunale

Semaine du 6 au 10 septembre 2021

repas végétarien

| | Lundi | Aller-gènes | Mardi | Aller-gènes | Mercredi | Aller-gènes | Jeudi | Aller-gènes | Vendredi | Aller-gènes |
|--------------|-----------------------------------|----------------------------|--|-------------|---|----------------|-------------------|-----------------|-----------------------------|---------------------|
| Hors d'œuvre | Batonnets de surimi mayonnaise | poisson œuf moutarde | Melon* | | Radis* au beurre | lait | Salade coleslaw | œuf moutarde | Tomate* vinaigrette* | moutarde |
| Plat garni | Rosbeef | | Tagine de volaille <small>pruneaux courgettes</small> | | Faboulettes* (boules végétales régionales bio) | | Hachis parmentier | lait | Dos de cabillaud aux moules | poisson crustacé |
| Légumes | Carottes* Petits pois* | | Semoule | gluten | Poêlée méridionale | | Salade verte* | moutarde | Riz | |
| Laitage | Emmental* | lait | Petits suisses | lait | Semoule au lait | gluten lait | St Paulin* | lait | Yaourt aromatisé* | lait |
| Dessert | Pêche* | | | | | | Prunes* | | | |

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.