

# MENU ECOLE DE SAINT-ANGEAU

# OCTOBRE 2023

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
02/10 <b>Betterave en salade</b> <b>Poulet basquaise 4</b> <b>Semoule 1.2.8.11</b> <b>Vache qui rit 9</b> <b>Fruit de saison</b>	03/10 <b>Carottes râpées</b> <b>Emincé de bœuf</b> <b>Haricots verts</b> <b>Cantal 9</b> <b>Fruit de saison</b>	05/10 <b>Salade composée</b> (Salades vertes, tomates, concombres) <b>Riz cantonnais</b> <b>Salade verte</b> <b>Cantal 9</b> <b>Compote</b>	06/10 <b>Salade de chèvre 9</b> <b>Poisson 7</b> <b>Poêlée lyonnaise</b> <b>Yaourt sur fruit fermier 9</b>
09/10 <b>Macédoine</b> <b>Hachi parmentier 9</b> <b>Salade verte</b> <b>Camembert 9</b> <b>Fruit de saison</b>	10/10 <b>Pâté de campagne 1-5-9</b> <b>Sauté de dinde aux carottes et</b> <b>pruneaux 2-13</b> <b>Fromage blanc fermier 9</b>	12/10 <b>Radis rose et son beurre 9</b> <b>Pâtes aux légumes 1-8</b> <b>Brie 9</b> <b>Fruit de saison</b>	13/10 <b>Salade composée</b> (Salades vertes, tomates, concombres) <b>Poisson 7</b> <b>Brocolis et choux romanesco</b> <b>Fromage ail et fines herbes 9</b> <b>Eclair 1-2-5-8-9-13</b>
16/10 <b>Salade et dès de fromages 9</b> <b>Saucisses 8</b> <b>Petits pois</b> <b>Brie 9</b> <b>Fruit de saison</b>	17/10 <b>Crêpe au fromage 1-3-4-5-6-7-9-14</b> <b>Petit salé aux lentilles 1</b> <b>Camembert 9</b> <b>Fruit de saison</b>	19/10 <b>Carottes râpées</b> <b>Gratin dauphinois 9</b> <b>Salade verte</b> <b>Crème dessert fermière 9</b> <b>Petit gâteau 1-2-5-8-9</b>	20/10 <b>Salade de haricots verts et tomates</b> <b>Poisson pané 1-5-7-9</b> <b>Poêlée de légumes</b> <b>Edam 8</b> <b>Fruit de saison</b>

*Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes.*

**VAL-DE-BONNIEURE** Tel : 05.45.39.21.45 ou MAIL : [mairie@valdebonnieure.fr](mailto:mairie@valdebonnieure.fr)

## LISTES DES 14 ALLERGENES OBLIGATOIRES

1. **Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)**, et produits à base de ces céréales.
2. **Fruits à coques** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) **et produits à base de ces fruits.**
3. **Crustacés** et produits à base de crustacés.
4. **Céleri** et produits à base de céleri.
5. **Œufs** et produits à base d'œufs.
6. **Moutarde** et produits à base de moutarde.
7. **Poissons** et produits à base de poissons.
8. **Soja** et produits à base de soja.
9. **Lait** et produits à base de lait (**y compris de lactose**).
10. **Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.**
11. **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame.
12. **Lupin** et produits à base de lupin
13. **Arachides** et produits à base d'arachide
14. **Mollusques** et produits à base de mollusques

En vert : PRODUITS BIO, ISSUS DE PECHES DURABLES, AOP, AOC, « BLEU, BLANC, CŒUR », région ultra périphérique

### FOURNISSEURS

GAEC DE L'ARGENTOR (POURSAC) : yaourts, crèmes desserts, fromage blanc, tome fraiche

BOUCHERIE CALLAUD (ST CLAUD) : viande d'origine locale

EPICERIE LES GOURMANDISES (VAL DE BONNIEURE) : pains, fruits et légumes.

TRANSGOURMET (VALENTON) : Épicerie, Poisson

GAEC CHEZ PAULEX (VENTOUSE) : ferme maraichère et semencière (légumes de saison)

SIRF (LA CHATAIGNERAIE 85) : surgelés

GAEC DES EPARDEAUX 5VAL-DE-BONNIEURE) : huile de colza, lentilles