

MENU ECOLE DE SAINT ANGEAU

NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
06/11 Salade de concombres Pates à la bolognaïses végé 4.1.8 Fromage 9 Fruit de saison	07/11 Pâté Omelette Ratatouille Crème dessert fermière 9	09/11 Potage poireaux, pommes de terre Sauté de Porc Carottes Fromage 9 Fruit de saison	10/11 Salade de chèvre 9 Poisson 7 Chou-fleur béchamel 9 Yaourt fermier 9
13/11 Potage de légumes Poulet Haricots verts Camembert 9 Compote	14/11 Betteraves crues en salade Bœuf bourguignon Semoule 1.2.8.11 Fromage 9 Fruit de saison	16/11 Salade composée (Salades, tomates, concombres) Quiche (épinards/ chèvre) 5.9 Fromage 9 Éclair 1.2.5.8.9.13	17/11 Potage Poisson pané 1.5.7.8 Poêlée lyonnaise Yaourt fermier 9
20/11 Friands 1.3.4.5.6.7.9.14 Haricots vert et Egrené végé à la tomate Fromage 9 Salade de fruit	21/11 Carottes râpées Colombo de porc Riz Camembert 9 Fruit de saison	23/11 Soupe de légumes Joues de bœuf Pâtes 1.8 Fromage 9 Fruit de saison	24/11 Macédoine Poisson 7 Poêlée de légumes Semoule d'anné au lait 9
27/11 Salade composée Pizza aux légumes Fromage 9 Pomme	28/11 Soupe de légumes Porc Carottes Fromage 9 Pomme	30/11 Betteraves crues en salade Jambon blanc Pates 1.8 Yaourt nature et petit gâteau 1.2.5.8.9	

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

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 CALLUAUD (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

