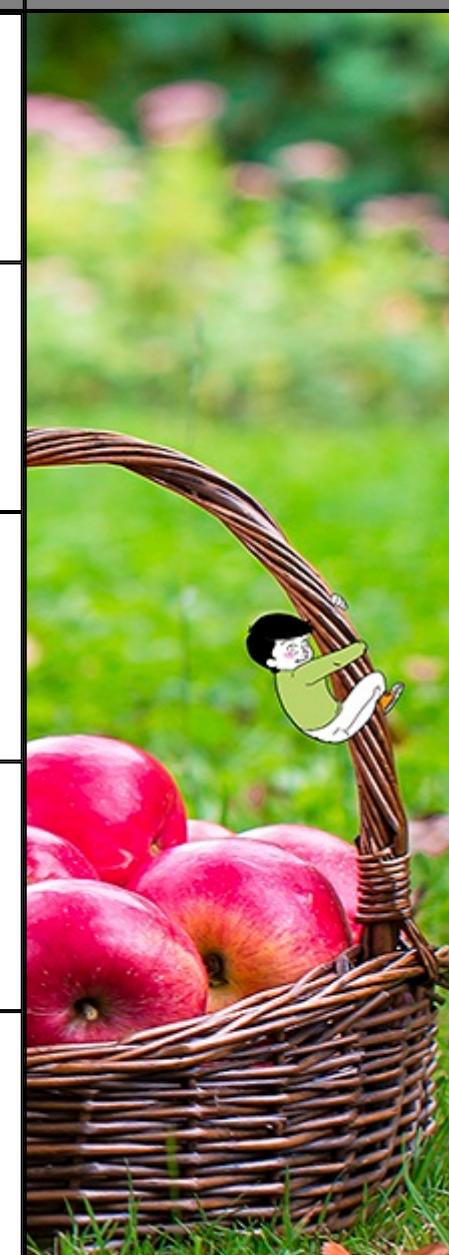


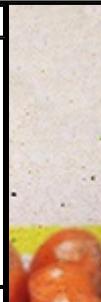
		Menu 5 éléments	
	Lundi	Crêpe au fromage Paupiette de dinde  - Sauce chasseur /Pané fromager Petits pois au jus Yaourt sucré ferme du Prouzac  Clémentine	
	Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette Gratin de pâtes au jambon /Gratin de pâtes au fromage Saint Nectaire AOP  Pomme Bio 	
	Mercredi		
	Jeudi	Nems de légumes Riz cantonnais Yaourt sucré  Muffin maison	
	Vendredi	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette Poisson pané 100 % filet  Epinards à la vache qui rit Suisse sucré  Banane Bio 	

Sacré Coeur - Saint Girons - Du 16/01/2023 au 20/01/2023

Enfants en maternelle

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
lundi							
mardi	*	Sandwich jambon de dinde /Sandwich emmental	Chips	Banane Bio 	Biscuit pompon		
mercredi							
jeudi	*	Sandwich jambon de dinde /Sandwich emmental	Chips	Banane Bio 	Biscuit pompon		
vendredi	*	Sandwich jambon de dinde /Sandwich emmental	Chips	Banane Bio 	Biscuit pompon		

Enfants en classe élémentaires

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
lundi							
mardi	*	Sandwich jambon de dinde /Sandwich emmental	Chips	Banane Bio 	Biscuit pompon		
mercredi							
jeudi	*	Sandwich jambon de dinde /Sandwich emmental	Chips	Banane Bio 	Biscuit pompon		
vendredi	*	Sandwich jambon de dinde /Sandwich emmental	Chips	Banane Bio 	Biscuit pompon		

Sacré Coeur - Saint Girons - Du 16/01/2023 au 20/01/2023

Adultes						
		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi						
mardi	*		Sandwich jambon de dinde /Sandwich emmental	Chips	Banane Bio 	Biscuit pompon
mercredi						
jeudi	*		Sandwich jambon de dinde /Sandwich emmental	Chips	Banane Bio 	Biscuit pompon
vendredi	*		Sandwich jambon de dinde /Sandwich emmental	Chips	Banane Bio 	Biscuit pompon

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Biscuit moelleux	Fruits à coques, Lait, Oeufs
Carottes râpées	Carotte	
Chips	Chips	
Clémentine	Clémentine	
Crêpe au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Epinards à la vache qui rit	Crème de fromage, Epinard, Huile, Oignon, Sel fin	Lait
Gratin de pâtes au fromage	Ail, Carotte, Champignon de Paris, Cheddar, Chou fleur, Eau, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Penne, Poivre blanc, Sel fin	Gluten, Lait
Gratin de pâtes au jambon	Bouillon de légumes, Eau, Emmental, Farine de blé, Huile, Jambon blanc, Lait de vache, Sel fin, Torti	Céleri, Gluten, Lait
Muffin maison	Muffin	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Nems de légumes	Nem	Céleri, Gluten
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Paupiette de dinde	Paupiette de veau	Soja, Sulfites
Petits pois au jus	Eau, Huile, Oignon, Persil, Petit pois, Poivre blanc, Sel fin	
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poissons
Pomme Bio	Pomme	
Riz cantonnais	Champignon de Paris, Huile, Omelette, Petit pois, Riz indica, Sel fin	Oeufs
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade de pommes de terre, oignons et cornichons	Cornichon, Oignon, Pomme de terre	Moutarde, Sulfites
Sandwich emmental	Beurre doux, Gouda, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich jambon de dinde	Beurre doux, Jambon de dinde, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs
Sauce chasseur	Champignon de Paris, Eau, Estragon, Farine de blé, Huile, Oignon, Sel fin, Tomate	Gluten
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait
Yaourt sucré ferme du Prouzic	Yaourt fermier	Lait