Restauration municipale d'Auribeau-sur-Siagne

Menus du Lundi 4 au 8 mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI C'EST VEGETARIEN !	VENDREDI
Entrée	Salade de pois chiches 10 bio	Salade / chou rouge 10 bio	Salade 10 bio	Salade d'endives 10 bio	Salade de riz 10 bio
VPO	Paupiettes de veau sauce forestière Label Rouge	Rôti de porc Label Rouge	Poulet rôti Label Rouge	Lasagnes courgettes ricotta 1+7 bio	Poisson pané 1+4
Accomp	Purée de carottes bio	Gratin dauphinois 7 bio	Frites de saison bio		Petits pois Carottes bio
Laitage	Yaourt / coulis 7 bio	Fromage 7	Yaourt 7 bio	Fromage 7	Fromage 7
Dessert	Fruit de saison bio	Fruit bio	Fruit de saison bio	Fruit de saison bio	Crème dessert bio

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison. Salade, avocat, pomme, poire, pomme de terre

Les menus sont conformes au GEMRCN et au PNNS, ils sont visés par une diététicienne.

: Fait maison.

Allergènes majeurs connus dans les produits sauf à l'état de traces : 1 : Céréales contenant du gluten (1), 2 : Crustacés et produits à base de crustacés, 3 : Œufs et produits à base d'œufs, 4 : Poissons et produits à base de poissons, 5 : Arachides et produits à base d'arachides, 6 : Soja et produits à base de soja, 7 : Lait et produits à base de lait, 8 : Fruits à coques (2), 9 : Céleri et produits à base de céleri, 10 : Moutarde et produits à base de moutarde, 11 : Graines de sésame et produits à base de sésame, 12 : Anhydride sulfureux et sulfites (3), 13 : Lupin et produits à base de lupin, 14 : Mollusques et produits à base de mollusques.

La précision sur la présence possible des 14 allergènes majeurs dans nos préparations ne peut en aucun cas se substituer à la mise en place des procédures d'accueil d'un enfant atteint d'allergie alimentaire (certificat médical, P.A.I….)

Les traces d'allergènes ne sont pas prises en compte.

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus (ruptures de stock fournisseurs, problèmes techniques, grèves…)

(1) Céréales contenant du gluten: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut…
(2) Fruits à coques: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, noix de macadamia et noix du Queensland
(3) A mentioner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10mg / kg de produits finis