Restauration municipale d'Auribeau-sur-Siagne

Menus du Lundi 26 Février au 1 Mars 2024

	LUNDI	MARDI C'EST VEGETARIEN !	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Pâté Label Rouge	Carottes râpées 10 bio	Salade dés de gruyère 7+10	Mais en salade 10 bio	Pizza 1+7 bio
VPO	Emincé de volaille Label Rouge	Chili végétarien bio	Steak haché	Saucisse Label Rouge	Poisson blanc 4
AU	Pâtes semi complètes 1 bio		Gnocchi en sauce 3	Gratin de choux fleurs 1+7 bio	Epinard béchamel 1+7 bio
Laitage	Yaourt 7 bio	Fromage 7		Yaourt / coulis de fruits 7 bio	Fromage 7
Dessert	Fruit de saison bio	Gâteau aux fruits 1+3+7 bio	Compote		Fruit de saison 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