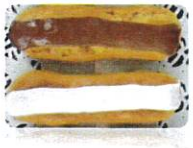
MENU

SEMAINE 8 / 2023

20 au 24 février 2023

Lundi 20 février 23	Mardi 21 février 23	Jeudi 23 février 23	Vendredi 24 février 23
Carottes râpées Maquereaux à la tomate Salade verte Quenelle nature s/ tomate Cœur de blé Yaourt / comté Compotes de fruits Fruits frais	salade verte et surimi choux fleur en salade salade de tomates chili corn carn / chili végé filet de hoki riz créol haricots plats Abondance / fromage nature sucré fruits frais roulé à la confiture	Céleri rémoulade Salade mixte / pamplemousse Rôti de porc Filet de poisson Purée maison Brocolis au beurre Reblochon / yaourt aromatisé Éclair vanille ou chocolat  fruits de saison	Salade verte et betterave crue ou œuf dur Macédoine de légumes Sauté de dinde s/estragon Dos de colin Choux fleurs et chou Romanesco au beurre Saint nectaire / brie Yaourt aux fruits Fruit frais Compote de fruits

------ : légumes et fruits ------ : protéines ------ : féculents et sucres ------ : produits laitiers

Nous tenons à vous informer que le chef se réserve le droit de modifier les menus en fonction des effectifs et de l'arrivage des produits frais.

La majorité des plats sont « fait maison » la cheffe de restauration porte une attention particulière à ce qu'un maximum de produits frais, de saison et/ou issus de l'agriculture biologique entrent dans la composition des menus.

Le Chef de Cuisine

La Gestionnaire
S. BATH

Le Chef d'Etablissement
Le Principal
E. ANSART

GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 8

Du 20 au 24 février 2023

	PLATS PROPOSÉS	CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES	LUP
UNDI	carottes râpées									X			X			
	maquereaux à la tomate		X		X								X		X	
	salade verte									X			X			
	quenelle nature s/ tomate	X		X								X	X			
	cœur de blé bio	X										X				
	yaourt local / comté											X				
	compote de fruits															
	fruits frais															
ARDI	salade verte et surimi		X	X	X					X		X	X		X	
	choux fleur en salade									X			X			
	salade de tomates									X			X			
	chili corn carn / chili végé	X					X		X							
	riz créole	X										X				
	haricots plats											X				
	filet de hoki				X							X				
	abondance / fromage nature sucré											X				
	fruits frais															
	roulé à la confiture	X		X								X	X			
UDI	céleri rémoulade			X					X	X			X			
	salade mixte / pamplemousse									X			X			
	rôti de porc local	X														
	purée maison											X				
	filet de poisson				X							X				
	brocolis au beurre											X				
	reblochon / yaourt aromatisé local											X	X			
	éclair vanille ou chocolat	X		X								X	X			
	fruits de saison															
NDREDI	salade verte et betterave crue ou œuf dur			X						X			X			
	macédoine de légumes	X		X					X	X			X			
	sauté de dinde s/estragon	X										X				
	choux fleurs et chou romanesco au beurre											X				
	dos de colin				X											
	saint nectaire / brie											X				
	fruit frais															
	compote de fruits															
	yaourt aux fruits											X				ne

Le Principal

COLLEGE LE SEMNOZ Le Chef d'Etablissement B.P. 39 - 74500 SEVRIER

La gestionnaire

Le chef de cuisine