

Genzac



# Restauration scolaire Menu du 20 au 24 Septembre 2024



Lundi <sup>34</sup> Repas végétarien	Mardi <sup>34</sup>	Jeudi <sup>35</sup>	Vendredi <sup>34</sup>	<b>Allergènes</b> (Décret n° 2015-447) Règlementation INCO UE 1169/2011  1. Gluten 2. Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème) 3. Lait de brebis ou chèvre 4. Œuf 5. Moutarde 6. Poisson 7. Arachide 8. Fruit à coque 9. Crustacés 10. Mollusques 11. Céleri 12. Soja 13. Anhydride sulfureux et sulfite 14. Sésame
Carottes râpées <small>1/2/4/5/6/8/9/10/11/12</small>	Betteraves au chèvre <small>3/5/13</small> ★	Salade Niçoise <small>5/6/11/13</small>	Salade verte et maïs <small>5/13</small>	
Œuf dur à la provençale <small>2/4/11</small>	Jambon blanc <small>1/4/12</small>	Poisson frit <small>1/2/4/6/9/11</small>	Steak haché	
Pâtes <small>1/2/4</small>	Purée <small>2</small>	Chou-fleur béchamel <small>1/2/11</small>	Haricot beurre <small>2</small>	
Flan nappé caramel <small>2</small> ★	Fruit	Saint-Môret <small>2/8</small> ★	Mimolette <small>2</small> ★	