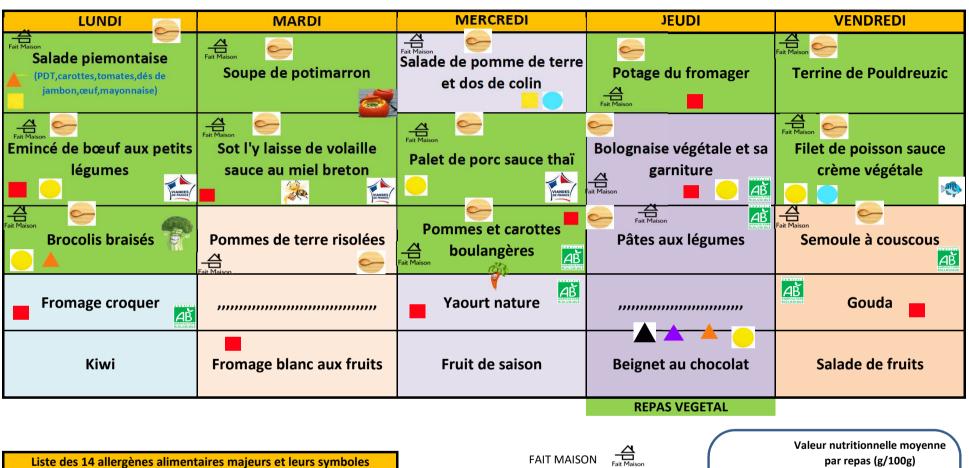


MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024



Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten	mollusques	œufs 🛕	arachides 🛕
sulfites	lupin	céleri 🛕	sésame 🔔
poisson	moutarde	soja 🛕	fruits à coques
crustacés 🔵	lait	LOCAL	Produit brut

Fait Maison	FAIT MAISON
AB ASSIGNATION OF THE STATE OF	PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
VIANDES	VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE
E STEEL	FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT

	Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)
Protéines	49
Glucides	50
dont sucres	17
Lipides	44

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit!

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur et si des impératifs de service l'imposent.