

SEMAINE n° 49

Du

04/12/2023

Au 08/12/2023

JOUR	MENU	ALLERGÈNES
LUNDI 4-déc.	Chou blanc ET mayonnaise Carbonade de boeuf   Endives braisées Reblochon AOP 	moutarde, sulfite, oeuf gluten, céleri, sulfite lait lait
	Pomme BIO  Pain BIO	/ gluten
	GOÛTER	Confiture d'abricot Orange /
<b>MENU POUTYL PRIM</b>	Tomates BIO   Fajitas (viande hachée emmental salade)	moutarde, sulfite lait, gluten
MARDI 5-déc.	/ Comte AOP  	lait lait
	Beignet au chocolat Pain BIO	/ gluten
	GOÛTER	Chocolat BIO Kiwi si choco noir : / si choco lait : lait
VEGETARIEN MERCREDI 6-déc.	Poireaux LOCAUX vinaigrette  Tajine aux légumes Semoule BIO et pois chiches Bûchette de chèvre 	moutarde, sulfite / gluten, lait lait
	Yaourts BIO Pain BIO	lait gluten
	GOÛTER	Confiture fraise Clémentine /
JEUDI 7-déc.	Pâté de foie/ mousse canard sp Poisson frais au citron Mélange 3 céréales BIO Saint nectaire BIO AOP 	gluten, lait, soja, moutarde gluten, lait poisson, lait lait lait
	Fromage blanc BIO  et confiture Pain BIO	lait gluten
	GOÛTER	Chocolat BIO Pomme BIO si choco noir : / si choco lait : lait
VEGETARIEN VENDREDI 8-déc.	Soupe de légumes "maison"  Quiche poireaux "maison"  	/ lait, oeuf, gluten / lait
	Carré BIO  Banane   Pain BIO	/ gluten
	GOÛTER	Gâteau au yaourt Ananas lait, oeuf, gluten

\* produit réservé exclusivement aux enfants inscrits au régime "sans porc" pour l'année scolaire en cours

**PROVENANCE DE LA VIANDE :**

Sauf annotation contraire, toutes les viandes sont d'origine française

Dans un souci de qualité de fabrication, de livraison et de sécurité alimentaire, certains composants peuvent être modifiés et retirés sans information préalable.

**RENSEIGNEMENTS :**

Mairie d'Olivet - Pôle Enfance et Citoyenneté  
02 38 69 83 12 - saru@olivet.fr