




<b>MENUS</b> <b>Du 19 au 23 janvier</b>				HVE		Allergènes
<b>Lundi</b>	<b>Haricots blancs et Maïs</b>					<b>10</b>
	<b>Œuf cocotte</b>	X	X			
	<b>Gratin de chou-fleur</b>	X				<b>7</b>
	<b>Cantal</b>				X	<b>7</b>
	<b>Banane</b>					
<b>Mardi</b>	<b>Mâche aux lardons</b>					<b>10</b>
	<b>Blanquette de poisson</b>	X				<b>7</b>
	<b>Riz</b>		X			
	<b>Feuilleté aux pommes</b>	X				
	-					
<b>Jeudi</b>	<b>Maquereaux</b>					<b>4</b>
	<b>Sauté de poulet</b>				X	
	<b>Carottes à la crème</b>		X			<b>7</b>
	<b>Yaourt</b>					<b>7</b>
	<b>Pommes</b>					
<b>Vendredi</b>	<b>Velouté de courgettes</b>	X				<b>7</b>
	<b>Emincé de veau</b>				X	
	<b>Légumes rôtis</b>	X				
	<b>Crème dessert</b>		X			<b>7</b>
	-					



### Liste des allergènes



FOURNISSEURS : MAISON JOFFROIS - FROMAGERIE BONAL - GAEC CANTOURNET BERTRAND - SARL Chastaing & Maury – KRILL - PROMO CASH - CANTUEL CHRISTOPHE - GAEC BARDET-PHIALIP - L'ARBRE A PAIN - GAEC DU RETRE - FERME DE LA MAISON ROUGE – REBOUL - LE PAIN DE ST PAUL - PLANTECOSTE LAURE - FERME DE LAMOLEIRIE —

Menus susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement.

Cuisinière municipale : Céline LEDUC