



# MENUS RESTAURATION COMMUNALE

Du 26 août au 30 août 2024



## Liste des allergènes alimentaire

1 Œufs	2 Anhydrique sulfureux (E220)	3 Moutarde	4 Soja	5 Lait
6 Céleri	7 Céréale	8 Arachide	9 Sésame	10 Fruit à coque
11 Poisson	12 Crustacé	13 Mollusque	14 Lupin	

## Les différents labels present dans nos menus



BIO=Issue de l'agriculture biologique



IGP=Indication géographique protégée



AOP=Appellation d'origine protégée



=Menu végétarien



= Label rouge



= Produit laitier de la ferme de Villeménard (Vignoux-sur-Barangeon)



HVE= Produit issu d'une exploitation à haute valeur environnementale



Produit issu d'une production local



Produit de la mer issu d'une pêche durable

## L'origine de nos viandes



viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en France.



viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en Union Européenne.

LUNDI 26 août	MARDI 27 août	MERCREDI 28 août	JEUDI 29 août	VENDREDI 30 août
Salade verte (2,3) Paupiette de veau Pâtes (7) Fromage (5) Pêche	Paté de campagne Escalope de volaille (5) Haricots beurre Fromage (5) Compote de pommes	Salade de tomates et fêta (2,3) Gratin de gnocchi Fromage (5) Crème vanille (5)	Salade de pommes de terre Boulettes de boeuf (7) Ratatouille Fromage (5) Abricot	Salade de bettraves (2,3) Dos de colin sauce beurre blanc (5,11) Riz Fromage (5) Salade de fruits

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement