



Tableau de correspondance des Allergènes
 Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

1		Gluten	9		Céleri
2		Crustacés	10		Moutarde
3		Œufs	11		Sésame
4		Poissons	12		Sulfite
5		Arachide	13		Lupin
6		Soja	14		Mollusque
7		Lait	15		Contient multiples allergènes
8		Fruits à coque			

MENUS DE LA CANTINE SCOLAIRE DE MAZERES

DEJEUNER DU 28 SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE

	SEM 40	ALLERGENES	SEM 41	ALLERGENES	SEM 42	ALLERGENES	Semaine du gout	SEM 42
					Semaine du gout			
Lundi	Carotte râpée Boulette orge chèvre miel Poêlée de légumes Fruits de saison	10/12 1/3/7 7 	Velouté de légumes Œuf poché a la tomate Semoule Yaourt brassé aux fruits bio	7 3 1 7	Salade niçoise Petit farcis Mousse aux citrons	10/12/ 7		
Mardi	Velouté de potiron Hachis Parmentier De canard Fromage bio Compote de pommes	7 7 7 	Salade piémontaise Lardon de volaille fumé façon carbonara Coquillettes Fruits de saison	3/10 7/1/ 1/7 	Salade fraîcheur vallée D'auge Emincé de veau a la normande Purée de pommes de terre au beurre d'Isigny Tarte normande	7 /12/10 7 7 1/3/7		
Jeudi	Tourin a la tomate Emincé de dinde à la crème Blé Ebly Crème dessert au chocolat	1 1/7 1/7 7	Salade coleslaw Boulette de bœuf sauce charcutière Purée de patate douce Fromage Compote de pommes bio	3/10 /10/ 7 7 	Pâté basque Poulet basquaise Riz blanc Fromage blanc a la confiture de cerise noir	 7		
Vendredi	Œuf mayonnaise Poisson frais pané Riz créole Madeleine cœur fourré à la framboise	10/3 1/4 7 1/3/7	Bouillon de volaille aux vermicelles Filet de poisson meunière Haricots verts persillés Beignets aux pommes	1 7/4 3/1/	Soupe des maraichers Gratin de poisson a la bretonne Crêpe au caramel beurre salée	7 4/7 3/7/1		

Indépendamment de notre volonté les menus peuvent être modifiés

