

Menus de la cantine de Mazeres



Déjeuner du 26 janvier au 30 janvier



























	Entrée	Plats principal	Garniture	Fromage	Dessert
lundi	Velouté de légumes /7/ 	Bolognaise végétal    	Coquillettes emmental râpé /1/7/ 	///////// ///////// /////////	Compote de pommes 
mardi	Surimi /4/ 	Blanquette de dinde à l'ancienne /1/9/7/   	Petit légumes fondants de saison /7/  	///////// ///////// /////////	Fruits de saison   
jeudi	Salade de pâtes aux pesto /7/1/ 	Palet de poulet Butternut Et châtaigne /1/7/ 	Haricots vert persillés /7/ 	///////// ///////// /////////	Yaourt brassé aux fruits bio /7/ 
vendredi	Rosette de Lyon /7/ 	Fish'chips de Colin /1/3/4/ 	Frites au four	Fromage bio 	Cookie chocolat /1/7/




Tableau de correspondance des Allergènes

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


- 1




Gluten
- 2




Crustacés
- 3




Œufs
- 4




Poissons
- 5




Arachide
- 6




Soja
- 7




Lait
- 8




Fruits à coque
- 9




Céleri
- 10




Moutarde
- 11




Sésame
- 12




Sulfite
- 13



Lupin
- 14



Mollusque
- 15



Contient multiples allergènes