

**SAINT MAMMES**  
Du 05/02/2024 au 09/02/2024

Menus



<b>Lundi</b>	<p><b>Carottes râpées Bio</b> (régional)   - vinaigrette au citron /Sauce fromagère</p> <p><b>Penne Bio</b> </p> <p><b>Emmental râpé Bio</b>  Flan chocolat</p>
<b>Mardi</b>	<p>Rosette - et cornichons /Oeuf dur - et mayonnaise</p> <p>Morceaux de colin MSC  - sauce tomate</p> <p>Chou fleur béchamel Petit moulé nature</p> <p><b>Banane Bio</b> </p>
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	<p>Haricots beurre - vinaigrette à l'échalote</p> <p>Parmentier de butternut à <b>l'égrainé de pois Bio</b> </p> <p>Pont l'Évêque AOP </p> <p>Clémentine</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Maïs au soja - Vinaigrette au sésame</p> <p>Sauté de boeuf FR  - Sauce shoyu</p> <p>/Cassolette au poisson  - Sauce shoyu</p> <p> Crème anglaise</p> <p>Gâteau noix de coco (<b>à la farine Bio</b>) </p>



**Nos menus sont susceptibles d'être modifiés suivant nos approvisionnements.  
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.**

**SAINT MAMMES**  
**Du 05/02/2024 au 09/02/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
	Lardons fumés, Sauce béchamel , Oignon, Crème fraîche	Gluten, Lait
	Riz de Camargue, Sel gros, Oignon, Petit pois, Omelette, Huile	Oeufs
Banane Bio	Banane	
Carottes râpées Bio (régional)	Carotte	
Cassolette au poisson	Crevette/Gambas, Moule, Colin d'Alaska, Fumet de poisson, Échalote, Huile, Brunoise de légumes , Lait de vache, Eau, Farine de blé	Céleri, Crustacés, Gluten, Lait, Mollusques, Poissons
Chou fleur béchamel	Chou fleur, Sauce béchamel , Eau	Gluten, Lait
Clémentine	Clémentine	
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs, Soja
Emmental râpé Bio	Emmental	Lait
Flan chocolat	Flan	Lait
Gâteau noix de coco (à la farine Bio)	Noix de Coco, Fromage blanc, Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Haricots beurre	Haricot beurre	
Maïs au soja	Maïs, Soja (pousses et germes)	Soja
Morceaux de colin MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Parmentier de butternut à l'égrainé de pois Bio	Sel fin, Brunoise de légumes , Purée de légumes et pdt, Courge butternut, Carotte, Chapelure, Eau, Emmental, Haché végétal	Céleri, Gluten, Lait
Penne Bio	Penne, Huile, Sel fin	Gluten
Petit moulé nature	Fromage portion	Lait
Pont l'Évêque AOP	Pont l'Évêque	Lait
Rosette	Rosette	Lait
Sauce fromagère	Emmental, Sauce béchamel , Bouillon de légumes, Eau	Céleri, Gluten, Lait
Sauce shoyu	Sauce Soja, Ail, Gingembre, Oignon, Paprika, Eau, Cassonade, Farine de blé, Huile	Gluten, Soja
Sauté de boeuf FR	Sauté de Boeuf	
Vinaigrette au sésame	Sel fin, Sésame, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sésame, Sulfites
et cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
et mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs
sauce tomate	Ail, Basilic, Tomate, Tomate, Oignon, Sel gros, Farine de blé, Garniture pizza, Huile, Eau	Gluten, Poissons
vinaigrette au citron	Sel fin, Sucre semoule, Jus de fruit/légume, Moutarde, Vinaigre d'alcool, Huile, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**SAINT MAMMES**  
Du 05/02/2024 au 09/02/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
vinaigrette à l'échalote	Échalote, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites