

**SAINT MAMMES**  
**Du 08/01/2024 au 12/01/2024**

Menus



<b>Lundi</b>	<p>Betteraves bio  - vinaigrette                  Meunière de colin MSC  - et citron                  Purée de pommes de terre fraîche  <b>Camembert Bio</b>                   Flan nappé caramel</p>
<b>Mardi</b>	<p>Rosette - et cornichons                  /Surimi - et mayonnaise                  Chili con carné                   /Chili sin carne                  Riz de camargue IGP                   Tomme grise                  Clémentine</p>
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	<p>Salade iceberg - vinaigrette balsamique                  Lasagnes aux <b>lentilles Bio</b> et julienne de légumes                   Saint Nectaire AOP                   Poire</p>
<b>Vendredi</b>	<p><b>Carottes Bio râpées</b>  - vinaigrette à l'orange                  Rôti de dinde  - sauce aux champignons                  /Palet végétarien maraîcher  <b>Haricots verts Bio</b> à l'échalote   <b>Yaourt sucré</b> (régional)                   Galette des Rois</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 08/01/2024 au 12/01/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves bio	Betterave	
Camembert Bio	Camembert	Lait
Carottes Bio râpées	Carotte	
Chili con carné	Ail, Tomate, Tomate, Échalote, Brunoise de légumes , Haricot rouge, Egrené de boeuf, Sucre semoule, Garniture pizza, Huile	Céleri
Chili sin carne	Mélanges d'épices, Sucre semoule, Sel fin, Farine de blé, Huile, Ail, Tomate, Oignon, Carotte, Poivron mélange, Tomate, Maïs, Haricot rouge, Eau	Gluten, Sésame
Clémentine	Clémentine	
Flan nappé caramel	Flan	Lait
Galette des Rois	Galette des rois	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Haricots verts Bio à l'échalote	Haricot vert, Huile, Sel fin, Échalote	
Lasagnes aux lentilles Bio et julienne de légumes	Ail, Poivre blanc, Sel fin, Herbes de provence, Muscade, Origan/Marjolaine, Curry, Sucre semoule, Carotte, Tomate, Oignon, Emmental, Lasagnes à garnir, Lentille verte, Julienne de légumes , Farine de blé, Eau, Lait de vache, Huile	Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs
Meunière de colin MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Palet végétarien maraîcher	Galette végétale	Gluten, Oeufs
Poire	Poire	
Purée de pommes de terre fraîche	Pomme de terre, Lait de vache, Crème fraîche, Eau, Sel fin, Poivre gris, Muscade	Fruits à coques, Lait
Riz de camargue IGP	Riz de Camargue, Sel gros	
Rosette	Rosette	Lait
Rôti de dinde	Rôti de dinde	
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade iceberg	Salade iceberg	
Surimi	Surimi	Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons
Tomme grise	Tomme	Lait
Yaourt sucré (régional)	Yaourt nature	Lait
et citron	Citron	
et cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
et mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs
sauce aux champignons	Tomate, Oignon, Champignon de Paris, Sel gros, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau	Gluten, Sulfites
vinaigrette	Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
vinaigrette balsamique	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre d'alcool, Vinaigre balsamique, Huile, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
vinaigrette à l'orange	Sel fin, Sucre semoule, Jus de fruit/légume, Moutarde, Vinaigre d'alcool, Huile, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites