

## MENU SEMAINE N°7 DU LUNDI 12 FEVRIER 2024 AU VENDREDI 16 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>
<b>Salade de spaghetti à la Chinoise</b> 2-, 1-, 12- <i>Produit Régional</i>	<b>Salade verte forezienne</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Feuilleté au fromage</b> 1-Gluten, 3-Œufs, 7-Lait	<b>Salade verte mais et oignons rissolés</b> 10-, 12- HVE
<b>Nems de poulet</b> 1-Gluten, 6-Soja	<b>Salade de torti tapenade</b> 12- <i>Bio, Produit Régional</i>	<b>Salade concombre à la menthe</b> 7-Lait <i>Bio, Produit Régional</i>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Poireaux vinaigrette</b> 1-, 7-, 10-, 3-, 6-, 12-, 3-Œufs <i>Produit Régional</i>
<b>Samoussa de legumes</b> 1-Gluten, 6-Soja	<b>Cœur d'artichauts et duo de poivrons</b> <i>Bio</i>	<b>Paupiette de veau</b> 1-, 6-	<b>Salade aux endives et noix</b> 5-, 8-, 1-, 11-, 10-, 6-, 12-, 8-Fruits à coque <i>Produit Régional</i>	<b>Pamplemousse</b>
<b>Saute de porc à la vietnamienne</b> 9-, 6-Soja <i>Bio, Produit Régional, Label Rouge</i>	<b>Sauté de veau Marengo</b> 12- <i>Bio, Produit Régional</i>	<b>Filet de cabillaud sauce basquaise</b> 2-, 9-, 1-, 7-, 14-, 3-, 4- <i>Bio, Pêche Durable</i>	<b>Falafel</b> 1- <i>Bio, Produit Régional</i>	<b>Steak haché de bœuf</b> 9-, 1-, 7-, 3-
<b>Lieu noir</b> 4-Poissons <i>Pêche Durable</i>	<b>Paupiette de saumon</b> 1-Gluten, 2-Crustacés, 3-Œufs, 4-Poissons, 6-Soja, 7- Lait	<b>Fan de petits légumes</b> 7-, 3-, 3-Œufs, 7-Lait, 9-Céleri <i>Bio</i>	<b>Legumes pour couscous</b> 9-Céleri <i>Bio, Produit Régional</i>	<b>Merlu sauce beurre blanc</b>
<b>Poelée asiatique</b>	<b>Haricots plats fondues ou poêlés</b> 7-	<b>Ravioli au fromage</b> 7-, 1-Gluten, 7-Lait <i>Produit Régional</i>	<b>Semoule</b> 1- <i>Produit Régional</i>	<b>Carottes fondues au beurre</b> 7-
<b>Riz Cantonnais</b> 3-Œufs <i>Produit Régional</i>	<b>Lentilles aux oignons</b> 1-, 7-, 12- <i>Produit Régional, Label Rouge, Origine Garantie</i>	<b>CAMEMBERT</b> 7-	<b>Fourme d'Ambert</b>	<b>Pommes rissolées</b>
<b>BRIQUE DU FOREZ</b> 7- <i>Produit Régional</i>	<b>Bleu de bresse</b> 7- <i>Produit Régional</i>	<b>Yaourt nature</b> 7-	<b>Fromage blanc battu</b> 7-Lait	<b>Cantal</b> 7- <i>Produit Régional, Origine Garantie</i>
<b>Yaourt nature</b> 7-	<b>Yaourt aux fruits</b> 7-	<b>Tarte au sucre - Galette de Pérouge</b> 1-, 7-, 3-Œufs	<b>Bugnes moelleuses</b> 8-, 1-, 7-, 3-, 3-Œufs	<b>Yaourt aromatisé</b> 7-
<b>Tarte noix de coco</b> 8-, 1-, 7-, 3-, 6-	<b>Pâtisserie</b>	<b>COMPOTE DE POMME</b> <i>HVE</i>	<b>Compote pomme abricot</b> <i>HVE</i>	<b>Compote pomme poire</b>
<b>Salade de fruit</b>	<b>Clémentines</b>	<b>Pomme de saison</b> <i>Produit Régional</i>	<b>Kiwi</b> <i>Produit Régional</i>	<b>Pêches au sirop chantilly</b> 7-Lait, 8-Fruits à coque <i>Produit Régional</i>
<b>Banane</b>				<b>Ananas</b>

## Liste des allergènes

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