MAIRIE DE SERIGNAN
Hôtel de Ville - 84830 SERIGNAN DU COMTAT
Tél. 04-90-70-00-03

MENU DU MOIS DE JANVIER 2020

SEMAINE

** Petit rappel : L'équilibre des repas s'effectue à la semaine, et NON par repas !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI au CLSH	JEUDI	VENDREDI
DU 06 AU 10	sardine au beurre 4/7	salade haricots verts 10	soupe de courgettes 7	REPAS VEGETARIEN !	ESPAGNE ! 2/4/14
	raviolis 1/3/7/9	steak haché	sauté de pommes de terre 7	salade de pois chiche 10	PAELLA 4
	compote 12	pommes Dauphine 1/3	poulet	tarte aux légumes 1/3/7	fromage (bio) 7
	8 biscuit 1/3/5/6/7	1/3/5/6 crème dessert-biscuit 7/8	fromage (bio) 7	fromage (bio) 7	fruit
			fruit	fruit	
	LUNDI	**MARDI**	**MERCREDI au CLSH**	**JEUDI**	**VENDREDI**
DU 13 AU 17	soupe de légumes 7	REPAS VEGETARIEN !	salade verte 10	betterave 10	poisson mayonnaise 4/10
	omelette 3/7	salade de lentilles 10	calamar 2/4/14	1/3/7 hachis Parmentier 9	avec légumes-pomme de terre
	haricots beurre 7	feuilleté de chèvre 1/3/7	riz cantonais 1/2/3/6/7	fruit au sirop 12	fromage (bio) 7
	fruit	épinard 7	mousse au chocolat 7		fruit
		pâtisserie 1/3/5/7/8			
	LUNDI	**MARDI**	**MERCREDI au CLSH**	**JEUDI**	**VENDREDI**
DU 20 AU 24	salade de chou fleur 10	1/3 salade d'endive composée 7/10	carottes râpées 10	REPAS VEGETARIEN !	pâtes (bio) au saumon 1/4/7
	lapin à la moutarde 7/10	steak haché	1/3 gratin de raviolis de Romans 7	taboulé 1	fromage (bio) 7
	semoule 1	petits pois 7	suprême de volaille 7	carottes Vichy 7	fruit
	panna cotta 7	yaourt (bio) 7	clémentine	fromage (bio) 7	
				1/3/5/7 pâtisserie 8	
	LUNDI	**MARDI**	**MERCREDI au CLSH**	**JEUDI**	**VENDREDI**
DU 27 AU 31	saucisse-haricots blancs	REPAS VEGETARIEN !	salade verte 10	carottes râpées 10	salade de haricots verts 10
	à la tomate	soupe de pâtes (bio) 1	sauté de dinde aux 7	1/3/7 blanc de poulet	Parmentier de brandade 7/4
	kiri 7	gratin de brocolis-PdT 7	petits légumes 7	à la sauce suprême	tomme de Savoie 7
	ananas au sirop 12	fromage blanc à 7	semoule 1	riz	Fruit au sirop 12
		la crème de marrons	crème dessert vanille 7	crème aux œufs 3/7	

Sous réserve de modifications

* INFORMATIONS ALLERGENES pouvant être présents dans la composition du plat

Les éléments ci-dessous sont donnés à titre indicatif ! ils sauraient être exhaustifs, comme indiqué dans le règlement, Les familles doivent communiquer aux personnels, toute allergie alimentaire de leur enfant et fournir un P.A.I.. en les évaluant !

CODIFICATION : 1 Céréales et Gluten ET dérivés	CODIFICATION : 2 ET 4 ET 14 Crustacés ou poissons ou Mollusques ET dérivés	CODIFICATION : 3 Œufs ET dérivés	CODIFICATION : 5 Arachides ET dérivés	CODIFICATION : 6 Soja ET dérivés	CODIFICATION : 7 Laitage - beurre - fromage ET dérivés	CODIFICATION : 8 fruits à coque ET dérivés	CODIFICATION 9 Céléri ET dérivés	CODIFICATION : 10 Moutarde ET dérivés	CODIFICATION 11 Graines de Sésame ET dérivés	CODIFICATION 12 Anhydride sulfureux (E220) et Sulfites	CODIFICATION 13 Lupins
pain, patisserie, tarte, quiche, pizza,feuilleté, cordon, dessert glacé et crème dessert, semoule, blé, biscuit sec, pâtes, gratin, certaines sauces préparées, quenelle	tous les poissons sauvage ou élevage, anchois, crevettes, moules, paëlla, quenelles, ...	quiche,crêpe, croque,roulé, tarte,pizza, feuilleté, galette, carbonara, gratin, crème dessert, quenelles, ...	biscuit sec, pain de mie, viennoiserie, gâteaux, brioche, noix, noisette, lupin, amande,pistache, cacahuète, pignon, noix de cajou, ...	patisserie, cordon, biscuit sec, dessert lacté, huile, certaines sauces préparées	quiche, crêpe, croque, roulé, tarte, pizza, cordon,glace, crème dessert, patisserie, biscuit sec, laitage, carbonara, gratin, quenelle...	patisserie, biscuit sec, noix, noisette, amande,pistache, cacahuète, pignon, noix de cajou, ...	rémoulade	rémoulade, mayonnaise, certaines vinaigrettes, ...	biscuit sec, pain, ...	tarte, compote, fruits au sirop, confiture, frites, alcool, vinaigre, pâtes et céréales, purées, ...	farine, arachide, pain de mie, viennoiserie, gâteaux, brioche, ...