

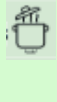


MAIRIE SAINT LOUBÈS

Pôle Restauration Municipale



Menus du 12 au 16 Octobre

	Lundi		A	Mardi		A	Mercredi		A	Jeudi		A	Vendredi		A
Entrée	Taboulé BIO			Salade de betteraves BIO			Feuilleté aux deux saumon			Choux-fleurs BIO mimosa					
Entrée alternative	Taboulé BIO			Salade de betteraves BIO			Panier emmental			Choux-fleurs BIO mimosa					
Plat	Flammenkueche veggie			Goulasch de porc			Fricadelle de bœuf			Escalope de poulet sauce champignons			Filet de poisson sauce fruits de mer		
Plat alternatif	Flammenkueche veggie			Goulasch de pois			Falafels			Filet croustillant			Brouillade d'œufs BIO		
Garniture	Salade verte			Pomme de terre vapeur			Salsifis sautés			Pâtes BIO			Carottes sautées BIO		
Produit laitier				Laitage						Yaourt BIO			Fromage BIO		
Dessert	Compote et biscuit						Fruit de saison						Pâtisserie		
Goûter	Pain+ laitage BIO+ biscuit			Pain+ fromage BIO+ biscuit			Pain+ pâte à tartiner+ yaourt			Pain+ fromage BIO + fruit de saison			Pain+ fruit de saison+ biscuit		

 Du pain BIO est servi tous les jours sur les restaurants. Il provient des boulangeries de la commune.

Appellation d'origine contrôlée		Indication géographique protégée		Produit certifié	
Appellation d'origine protégée		Label Rouge		Produit cuisiné maison	
Agriculture Biologique		MSC Pêche Durable		Plat contenant du porc	



INFOS ALLERGÈNES - Les préparations culinaires sont susceptibles de contenir des allergènes (A) suivants :

Anhydride sul. & sulfites	(ASS)	Arachide	(AR)	Céleri	(CEL)	Fruits à coque	(FAC)	Gluten	(GLU)
Lactose	(LAC)	Lait	(LAI)	Lupin	(LUP)	Mollusques et crustacés	(M&C)	Œuf	(OE)
Poisson	(POI)	Sésame	(SES)	Soja	(SOJ)				

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut être soumis à des changements sans préavis.