





LA MADELEINE ECOLE STE GENEVIEVE T 17
Du 22/04/2024 au 26/04/2024

Primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Goyère au comté et emmental (farine BIO) 	Emincé de filet de poulet - Sauce niçoise /Emincé végétal de pois Bio  - Sauce niçoise	Semoule Bio 		Fruit de saison
mardi	Concombre - Sauce bulgare	Paupiette de veau  - Sauce dijonnaise /Omelette nature - Sauce dijonnaise	Pommes de terre country		Crème dessert à la vanille
mercredi					
jeudi					
vendredi					

LA MADELEINE ECOLE SAINTE GENEVIEVE MATERNELLE**T 17****Le 22/04/2024**

Plats	Ingédients	Allergènes
*	Eau	
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Emincé végétal de pois Bio	Haché végétal	
Fruit de saison	Pomme	
Goyère au comté et emmental (farine BIO)	Lait en poudre, Emmental, Oeuf liquide entier, Farine de blé, Eau, Comté	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce niçoise	Tomate, Oignon, Anchois , Olives noires, Farine de blé, Fond brun, Huile, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Sauce niçoise	Tomate, Oignon, Anchois , Olives noires, Farine de blé, Huile, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten

LA MADELEINE ECOLE SAINTE GENEVIEVE MATERNELLE**T 17****Le 23/04/2024**

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Concombre	Concombre	
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Paupiette de veau	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Pommes de terre country	Potatoes	
Sauce bulgare	Fromage blanc, Ciboulette, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites
Sauce dijonnaise	Ail, Oignon, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Farine de blé, Lait en poudre	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites
Sauce dijonnaise	Ail, Oignon, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Fond brun	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites