

# RESTAURANT SCOLAIRE DE ST LAURENT

## Primaire - Menu du 20 janvier au 24 janvier

### Déjeuner

	LUNDI 20/01	MARDI 21/01	MERCREDI 22/01	JEUDI 23/01	VENDREDI 24/01
Entrée	Potage potiron	Carottes rapees et mais		Veloute de carottes	Tarte à la tomate
Plat	Roti de veau vbf au jus	Filet de poulet au jus		Croque monsieur a la dinde	Dos de colin meuniere
Garniture	Ecrasée de pomme de terre à la ciboulette	Puree de celeri		Batavia	Penne bio beurre
Fromage	Brie	Bleu auvergne aop		Gouda	Emmental
Dessert	Gateau basque	From blc confiture de framboise bio		Salade fruits	Flan caramel

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*

**ALLERGENES PAR REPAS**

Extraction du 15/01/2025

Conformément aux informations transmises par le(s) fournisseur(s) de Transgourmet Opérations

**Code client:** 1333920  
**Période:** 20/01/2025 - 24/01/2025  
**Nom prestation:** DEJEUNER CANTINE ST LAURENT  
**Convive:** Primaire

Journée	Type repas	Soja et produits à base de soja	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Moutarde et produits à base de moutarde	Mollusques et produits à base de mollusque	Lait et produits à base de lait	Lupin et produits à base de Lupin	Fruits à coques	Arachides et produits à base d'arachides	Céréales contenant du gluten	Poissons et produits à base de poissons	Oeufs et produits à base d'oeufs	Crustacés et produits à base de crustacés	Céleri et produits à base de céleri	Anhydride sulfureux et sulfites
20/01/2025	DÉJEUNER														
21/01/2025	DÉJEUNER														
22/01/2025	DÉJEUNER														
23/01/2025	DÉJEUNER														
24/01/2025	DÉJEUNER														

O: Présence de l'allergènes.  
T: Traces de l'allergènes.  
N: Aucune présence de l'allergènes.  
ND: Information sur la présence de l'allergènes non disponible.

Allergènes communiqués en fonction des produits constituant les recettes des menus, sous réserve de leur disponibilité.