



Menu de la semaine

Du

lundi 12 mai 2025

Au

vendredi 16 mai 2025

CUISINE CENTRALE

Agrément FR 74-050-001CE











137 Chemin de la Chapelle

74420 BURDIGNIN

Tel : + 33 (0)4 80 16 10 68

Menu 20

Burdignin

lundi 12 mai 2025	mardi 13 mai 2025	mercredi 14 mai 2025	jeudi 15 mai 2025	vendredi 16 mai 2025
<i>midi</i>	<i>midi</i>		<i>midi</i>	<i>midi</i>
Salade de tomates	Salade de concombres		Salade verte	Salade verte / avocats
 Cordon bleu	 Sauté de porc		 Paëlla	Nuggets au blé
 Carottes	 Poêlée chinoise			 Pâtes
 Yaourt	 Emmental		Tomme blanche	 Yaourt aux fruits
Compote	Tarte noix de coco		 Glace	Fruit

Liste des allergènes possibles dans le menu :

Arachide, Céleri, Crustacés, Céréales contenant du Gluten, Fruits à coque, Lait, Lupin, Œuf, Poisson, Mollusques, Moutarde, Sésame, Soja, Sulfites

Provenance de la viande bovine :

Union Européenne

Provenance des pâtes BIO :

Italie : Fournisseur Granoro

Provenance de l'huile d'olive BIO :

Italie (Les Pouilles) : Fournisseur Le Ferre

Fournisseurs locaux :

 Produits Locaux

 Viande française

 Produits filière Bio

 Pêche durable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Volaille française

Elément Terre (Boège), Ferme du verger (Bons-en-Chablais), Envie de Viande (Villard), La Mère Gaud (Balaison), Fournil Lullinois (Lullin)



Journée végétarienne



Fruits & Légumes de France



Label Rouge



Œufs de France

Ces menus ont été approuvés par notre diététicien



Maxence MORANVILLIER

Diététicien diplômé

société Agap'pro