



MENU DE LA SEMAINE DU 14 AU 18 MAI 2018

Bon appétit !

lundi 14 mai	Mardi 15 mai
Salade niçoise *5 - *10 Tomates basilic	Tarte savoyarde à l'oignon *1 - *4 - *5 Carottes-céleri râpés
Pâtes bolognaise aux légumes ou aux fruits de mer *1 - *4 - *10 - *11 - *12	Filet de colin sauce armoricaine *1 - *4 - *10
	Carottes persillées Lentilles *4
Fromage ou yaourt *4	Fromage ou Yaourt * 4
Compote de pêche	Mousse au chocolat
Mercredi 16 mai	Jeudi 17 mai
Concombre-betteraves-œuf *5	Tartine de chèvre chaud *1 - *4 - *5 Asperges vertes
Paupiette de veau *4 - *5	Curry de dinde *4
Gartin dauphinois *4	Epinards à la crème *4 Riz à l'échalotte
Fromage ou Yaourt *4	Fromage ou Yaourt *4
Flan *4 - *5	Fraises
Vendredi 18 mai	Liste des 14 allergènes : décret n°2015-447-17/04/2015
Feuilleté sauce mornay *1 - *4 - *5 Moules marinières *11 - *12	1 - Céréales avec gluten (blé, seigle, épeautre, avoine,...) 2 - Arachides et produits à base d'arachides 3 - Soja et produits à base de soja (lécithine) 4 - Lait et produits à base de lait (lactose) 5 - Oeufs et produits à base d'oeufs 6 - La moutarde et produits à base de moutarde 7 - Céleri 8 - Fruits à coques et produits à base de ces fruits 9 - Graines de sésame et produits à base de sésame 10 - Poissons et produits à base de poisson 11 - Crustacés et produits à base de crustacés 12 - Mollusques et produits à base de mollusques 13 - Lupin et les produits à base de lupin (farine utilisée en boulangerie-pâtisserie) 14 - Anhybride sulfureux (dioxyde de soufre) (E220 à E228)
Couscous à l'agneau et ses légumes frais *1 - *4	
Fromage ou Yaourt *4	
Glace *4	
Visa du Chef d'établissement, Morgane EZANNO "original signé"	Visa du Gestionnaire, Renaud GUIGNIER "original signé"