



MENU DE LA SEMAINE DU 14 AU 18 JANVIER 2019

Bon appétit !

lundi 14 janvier	Mardi 15 janvier
Macédoine-thon *5-*6-10 Salade de pâtes *1- *5-*6	Endives au fromage *4 Poisson à l'indienne *4-*10
Fricassée de volaille aux champignons *1-*4	Jambon grillé sauce béarnaise *5-*6
Ebly à la tomate *1-*4	Flan de potimaron *4-*5 Gratin de pommes de terre *4
Fromage *4 Yaourt *4	Fromage *4 Yaourt *4
Clémentines	Galette des rois *1-*4-*5
Mercredi 16 janvier	Jeudi 17 janvier
Salade œuf-mais *5	Maquereau à la moutarde *6-*10 Croisillon emmental *1-*4-*5
Quenelles sauce armoricaine *1-*4-*5	Pot au feu bio et ses légumes *1-*4
Fromage ou Yaourt *4	Fromage ou Yaourt *4
Pomme	Orange
Vendredi 18 janvier	Liste des 14 allergènes : décret n°2015-447-17/D4/2015
Brick à la chèvre *1-*4-*5 Lentilles à l'échalote	1 - Céréales avec gluten (blé, seigle, épautre, 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 - SO2) >10mg/kg ou 10 mg/L exprimés en SO2 - (E220 à E228)
Poisson à la bordelaise *4-*10	
Haricots verts *4 Boullgour *1-*4	
Yaourt *4 Fromage *4	
Ananas Chantilly *4	

Visa du Chef d'établissement,
Morgane EZANNO
"original signé"

Visa du Gestionnaire,
Renaud GUIGNIER
"original signé"