



## MENU DE LA SEMAINE DU 28 JANVIER AU 1 FEVRIER 2019

Bon appétit !

<u>lundi 28 janvier</u>	<u>Mardi 29 janvier</u>
Avocat- cœur de palmier sauce cocktail *5-*6 Moules marinières *12	Velouté de poireau *4 Pomelos
Cuisse de poulet aux épices	Bœuf bourguignon *1
Blettes à l'italienne Ebly *1-*4	Carottes persillées *4 Pâtes au beurre *1 - *4 - *5
Fromage *4 Yaourt *4	Fromage *4 Yaourt *4
Mousse au chocolat *4-*5	Compote de poire - biscuit *1 - *5
<u>Mercredi 30 janvier</u>	<u>Jeudi 31 janvier</u>
Betteraves râpées mimosa *5	Bouchée océane *1 - *4 - *5 - *10 - *11 - *12 - *14 Céleri remoulade *5 - *6 - *7
Filet de merlu *10	Escalope de porc
Gratin dauphinois *4	Courgettes aux ravioles à la persillade *1 - *4 - *5 Lentilles
Fromage ou Yaourt *4	Fromage ou Yaourt *4
Banane	Liegeois *4
<u>Vendredi 1 février</u>	<u>Liste des 14 allergènes : décret n°2015-447-17/04/2015</u>
Foie de volaille au vinaigre balsamique Salade piemontaise *5 - *6	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)
Boulettes végétales sauce tomate-coriandre *1-*4 - *5	4 - Lait et produits à base de lait (lactose) 5 - Oeufs et produits à base d'oeufs
Gratin de chou-fleur *1 - *4 Riz pilaf *4	6 - La moutarde et produits à base de moutarde 7 - Céleri
Yaourt *4 Fromage *4	8 - Fruits à coques et produits à base de ces fruits 9 - Graines de sésame et produits à base de sésame
Clémentine	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)

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

Visa du Gestionnaire,  
Renaud GUIGNIER  
"original signé"