



## MENU DE LA SEMAINE 4 au 8 MARS 2019

Bon appétit !

lundi 4 mars	Mardi 5mars
Tartine Fiorestièrre *1-*4-*5 Cœur de palmier-oignons rouges-dés d'emmental *4	Carottes râpées-mais Avocat - crevettes * 5 - * 6 - * 11
Gratin de poisson *1-*4-*10-*11-*12	Rôti de veau
Riz au safran *4 Haricots verts persillés *4	Purée de pommes de terre cuites au four sauce ciboulette* 4 Flan de courgettes * 4 - * 5
Fromage *4 Yaourt * 4	Fromage * 4 Yaourt * 4
Kiwi	Eclair au chocolat * 1 - * 4 - * 5
Mercredi 6 mars	Jeudi 7 mars
Croisillon au fromage	Taboulé * 1 Concombre Féta *4
Endives au jambon *4	Sauté de dinde à la bourguignone *1
Fromage ou Yaourt * 4	Epinards à la crème * 4 Pâtes au beurre * 1 - *4 - * 5
Banane	Fromage ou Yaourt *4 Compote de pêche - biscuit * 1 - * 5
Vendredi 8 mars	Liste des 14 allergènes : décret n°2015-447-17/04/2015
Salade de museau *1 Œuf mayonnaise *5-*6	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)
Saucisse aux oignons et moutarde à l'ancienne *4-*6	4 - Lait et produits à base de lait (lactose) 5 - Oeufs et produits à base d'oeufs
Blettes à l'italienne *4 Polenta *1-*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
Flan * 4 - * 5	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, Mrogane EZANNO "original signé"	Visa du Gestionnaire, Renaud GUIGNIER "original signé"