



MENU DE LA SEMAINE DU 27 AU 31 MARS 2017

Bon appétit !

lundi 27 mars 2017	Mardi 28 mars
Salade roquefort - poivron - croûtons *1 - *4 Carottes - courgettes rapées Saumon sauce tartare *5 - *10	Rillettes de maquereau *10 Céleri rémoulade *5 - *6 - *7 Lasagnes aux légumes *1
Steak haché sauce basilic	Cuisse de canette
Polenta *1 - *4 Gratin endives - poireaux *4	Champignons à la crème *4 Chou-fleur persillé *4
Fromage *4 Yaourt *4	Fromage *4 Yaourt *4
Compote de poires	Banane
Mercredi 29 mars	Jeudi 30 mars
Ouf mayonnaise *5 - *6	Feuilleté au fromage *1 - *4 Tomate - mozzarella *4 Asperges
Filet de poisson meunière *1 - *10	Escalope de porc à la moutarde à l'ancienne *4 - *6
Printanière de légumes *4	Spaghettis au beurre *1 - *4 Carottes à l'italienne
Fromage ou Yaourt *4	Fromage ou Yaourt *4
Mousse au chocolat *4 - *5	Fruit ou glace *4 - *5
Vendredi 31 mars	Liste des 14 allergènes : décret n°2015-447-17/04/2015
Salade de riz *1 - *5 - *6 Verrine de crevettes *11 Pomelos	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)
Curry de poulet *4	4 - Lait et produits à base de lait (lactose) 5 - Oeufs et produits à base d'oeufs
Pommes de terre vapeur *4 Epinards sauce mornay *4 - *5	6 - La moutarde et produits à base de moutarde 7 - Céleri
Fromage *4 Yaourt *4	8 - Fruits à coques et produits à base de ces fruits 9 - Graines de sésame et produits à base de sésame
Tarte aux fraises *1 - *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 - Anhydride sulfureux (dioxyde de soufre - SO2) (E220 à E228)

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

Visa du Gestionnaire,
Sylvie GAGLIARDI
"original signé"