



MENU DE LA SEMAINE DU 10 AU 14 AVRIL 2017

Bon appétit !

<u>lundi 10 avril 2017</u>	<u>Mardi 11 avril REPAS BIO</u>
Bouchées garnies aux quenelles *1 - *4 Poireau vinaigrette *6 Sardine *10	Salade composée
Escalope de porc aux champignons	Pot au feu
Semoule de blé au beurre *1 - *4 Blettes à l'italienne	
Fromage *4 Yaourt *4	Fromage *4 Yaourt *4
Mousse au chocolat *4 - *5	Fruit 
<u>Mercredi 12 avril</u>	<u>Jeudi 13 avril</u>
Saucisson - cornichon - beurre *4	
Filet de poisson meunière *1 - *10	
Courgettes - ravioles *1	
Fromage ou Yaourt *4	Fromage ou Yaourt *4
Banane	Fruit
<u>Vendredi 14 avril</u>	<u>Liste des 14 allergènes : décret n°2015-447-17/04/2015</u>
	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
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
Fruit	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"