


## 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 - *5 Poireau vinaigrette *6 Sardines *10	Salade composée *1
Escalope de porc aux champignons *1 - *4	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	Pomme - poire 
<u>Mercredi 12 avril</u>	<u>Jeudi 13 avril</u>
Saucisson - cornichons - beurre *4	<b>GREVE DES PERSONNELS REPAS FROID POUR LES INTERNES UNIQUEMENT</b>
Filet de poisson meunière *1 - *10	
Courgettes - ravioles *1	
Fromage ou Yaourt *4	
Banane	
<u>Vendredi 14 avril</u>	<u>Liste des 14 allergènes : décret n°2015-447-17/04/2015</u>
Omelette *4 - *5 Macédoine *5 - *6	1 - Céréales avec gluten (blé, seigle, épautre, avoine...)
Cuisse de poulet rôtie	2 - Arachides et produits à base d'arachides 3 - Soja et produits à base de soja (lécithine)
Pommes de terre vapeur - noisette de beurre *4 Chou-fleur *4	4 - Lait et produits à base de lait (lactose) 5 - Oeufs et produits à base d'oeufs
Fromage *4 Yaourt *4	6 - La moutarde et produits à base de moutarde 7 - Céleri
Fruit	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 - 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"