



## MENU DE LA SEMAINE DU 29 MAI AU 2 JUIN 2017

*Bon appétit !*

<u>lundi 29 mai 2017</u>	<u>Mardi 30 mai</u>
Tomate - macédoine *5 - *6 Moules au curry *4 - *12	Samoussas au bœuf *1 - *4 Pastèque
Escalope de veau	Filet de poulet
Carottes *4 Riz pilaf *4	Pommes de terre rissolées Ratatouille maison
Fromage *4 Yaourt *4	Fromage *4 Yaourt *4
Eclair vanille ou chocolat *1 - *4 - *5	Fraises
<u>Mercredi 31 mai</u>	<u>Jeudi 1er juin</u>
Œuf mayonnaise *5 - *6	Pizza aux fromages *1 - *4 Concombre au cumin et poivron
Filet de saumon à l'oseille *4 - *10	Sauté de porc *1
Boullgour au beurre *1 - *4	Pâtes au beurre *1 - *4 Epinards à la crème *4
Fromage ou Yaourt *4	Fromage ou Yaourt *4
Glace *4 - *5	Tarte aux framboises *1
<u>Vendredi 2 juin</u>	<u>Liste des 14 allergènes : décret n°2015-447-17/04/2015</u>
Salade féta - thon - olives *4 - *10 Gratin de ravioles *1 - *4	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)  4 - Lait et produits à base de lait (lactose) 5 - Œufs et produits à base d'œufs  6 - La moutarde et produits à base de moutarde 7 - Céleri  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)
Boulettes végétales Omelette ciboulette - persil *4 - *5	
Haricots verts persillés *4 Tomates à la provençale	
Fromage *4 Yaourt *4	
Cerises	

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

Visa du Gestionnaire,  
Sylvie GAGLIARDI  
"original signé"