

MENU DE LA SEMAINE DU 30 avril AU 4 MAI 2018

Bon appétit !

lundi 30 avril	Mardi 1er mai
Œuf mayonnaise *5 - *6 Betteraves bio	
Filet de poulet	
Gratin de courgettes *1 - *4 Polenta cémeuse	
Fromage ou Yaourt *4	
Poire au sirop	
Poire au sirop	
Mercredi 2 mai	Jeudi 3 mai
Taboulé *1	Pâté de campagne - cornichon *4-*5-*6-*7-*8 Fruits de mer au poireau *4-*11
Lamelles de kébab *1 - *4	Andouillette à la moutarde ou merguez *4-*6
Haricots verts à la provençale	Chou fleur persillé *4 Ebly au beurre *1 - *4
Fromage ou Yaourt *4	Fromage ou Yaourt *4
Glace *1 - *4	Banane
Vendredi 4 mai	Liste des 14 allergènes : décret n° 2015-447-17/04/2015
Salade de riz *5-*6 Melon	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 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 - Anhybride sulfureux (dioxyde de soufre) (E220 à E228)
Filet de merlu sauce béarnaise *4-*5	
Purée de carottes *4 Quenelles sauce nantua *1-*4-*5	
Fromage ou Yaourt *4	
Tarte aux fraises *1-*4-*5	
Tarte aux fraises *1-*4-*5	
Visa du Chef d'établissement, Morgane EZANNO "original signé"	Visa du Gestionnaire, Renaud GUIGNIER "original signé"