



## MENU DE LA SEMAINE DU 28 MAI AU 1er JUIN 2016

*Bon appétit !*

<u>lundi 28/05/2018</u>	<u>Mardi 29/05/2018</u>
Guacamole (fait maison) Samoussa à la sardine (fait maison) *1 - *10	Rouleau de printemps (fait maison) *1-*3-*5 Taboulé libanais (fait maison) *1
Sauté de veau marengo *1	Escalope de dinde tandoori *4
Choux romanesco persillé *4 Ebly au beurre *1 -*4	Flan de carottes *4 -*5 Riz au citron *4
Fromage ou Yaourt * 4	Fromage ou Yaourt * 4
Salade de fruits	Nectarine
<u>Mercredi 30/05/2018</u>	<u>Jeudi 31/05/2018</u>
Croque monsieur *1 -*4 -*5	Concombre - coeur de palmier - oeuf Radis-beurre *4 -*5
Filet de merlu sauce tomate-coriandre *10	Epaule d'agneau Saucisse aux herbes
Pomme de terre vapeur *4	Gratin de pâtes à la savoyarde *1 -*4 -*5
Fromage ou Yaourt *4	Fromage ou yaourt * 4
Flan *4	Pêches
<u>Vendredi 01/06/2018</u>	<u>Liste des 14 allergènes : décret n°2015-447-17/04/2015</u>
Choux blanc-carottes râpées Oeuf-macédoine *5 -*6	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)
Longe de porc rôtie	
Haricots blancs à la provençale *4 Champignons à la crème *4	
Fromage ou Yaourt *4	
Gauffre chantilly-chocolat *1 -*4 -*5	
Visa du Chef d'établissement, Morganne EZANNO "original signé"	Visa du Gestionnaire, Renaud GUIGNIER "original signé"