



MENU DE LA SEMAINE DU 04 AU 8 JUIN 2018

Bon appétit !

<u>lundi 04/06/2018</u>	<u>Mardi 05/06/2018</u>
Céleri remoulade *5-*6-*7 Aubergines-poirvrons-courgettes grillées sauce blanche *4-*6	Jambon cornichon Œuf mayonnaise *5-*6
Sauté de porc charcutière *1-*4*6	Brandade de morue *4-*10
Panais glacé à brun *4 Patate douce frit	
Fromage ou Yaourt * 4	Fromage ou Yaourt * 4
Crème dessert *3-*4-*5	Pastèque
<u>Mercredi 06/06/2018</u>	<u>Jeudi 07/06/2018</u>
Concombres-carottes-tomates	Gaspacho Moules à l'indienne *4-*12
Gratin de quenelles à la viande de boeuf et aux épinards *1-*4-*5	Tajine au poulet et olives-haricots verts-carottes
Fromage ou Yaourt *4	Fromage ou yaourt * 4
Cerises	Mousseline de fraises en feuilleté *1-*4-*5
<u>Vendredi 08/06/2018</u>	<u>Liste des 14 allergènes : décret n°2015-447-17/04/2015</u>
Chili con carne Champignons sautés sauce diable *4	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)
Aiguillettes de blé et carottes *1	
Ratatouille	
Fromage ou Yaourt *4	
Glace *1-*3-*4-*5-*8	

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

Visa du Gestionnaire,
Renaud GUIGNIER
"original signé"