



MENU DE LA SEMAINE DU 11 AU 15 JUIN 2018

Bon appétit !

<u>lundi 11/06/2018</u>	<u>Mardi 12/06/2018</u>
Melon Salade de pommes de terre au thon *5-*6-*10	Pizza jambon/fromage *1 -*4 Pomelos
Sauté de dinde aux épices *1	Filet de dorade sauce bordelaise *10
Pâtes aux brocolis et pesto *1-*4-*5	Haricots verts persillés Purée de semoule *1-*4
Fromage ou Yaourt * 4	Fromage ou Yaourt * 4
Pêche ou pastèque	Glace *1-*3-*4-*5-*8
<u>Mercredi 13/06/2018</u>	<u>Jeudi 14/06/2018</u>
Cœur de palmier-mais-œuf *5	Brick de chèvre chaud *1-*4 Radis-beurre *4
Lamelles de kebab *1-*3-*4-*5-*6-*7-*8-*9-*10-*11-*12	Tomates farcies *4-*5
Flan de carottes	Riz pilaf *4
Fromage ou Yaourt *4	Fromage ou yaourt * 4
Abricots	Cerises
<u>Vendredi 15/06/2018</u>	<u>Liste des 14 allergènes : décret n°2015-447-17/04/2015</u>
Pastel farcie aux légumes *1-*4-*5 Asperges vertes	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)
Escalope de porc au velours de vinaigre *1-*4-*6	4 - Lait et produits à base de lait (lactose) 5 - Oeufs et produits à base d'oeufs
Champignons à la crème *4 Pommes de terres nouvelles sautées	6 - La moutarde et produits à base de moutarde 7 - Céleri
Fromage ou Yaourt *4	8 - Fruits à coques et produits à base de ces fruits 9 - Graines de sésame et produits à base de sésame
Salade de fruits	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)

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

Visa du Gestionnaire,
Renaud GUIGNIER
"original signé"