



MENU DE LA SEMAINE DU 18 AU 22 JUIN 2018

Bon appétit !

lundi 18/06/2018	Mardi 19/06/2018
Feuilleté emmental *1 - *4 - *5 Salade féta-oignon rouge-olives *4	Jambon cru-cornichon Omelette au fromage *4 - *5
Steack	Lasagne végétarienne *1 - *4 - *5
Courgettes-poivrons-ravioles au basilic *1 - *4 - *5	
Fromage ou Yaourt *4	Fromage ou Yaourt *4
Brownie crème anglaise *1 - *3 - *4 - *5	Abricots au sirop
Mercredi 20/06/2018	Jeudi 21/06/2018
Céleri remoulade *5 - *6 - *7	Tarte à l'oignon *1 - *4 - *5 Filet de maquereau *10
Paëlla océane *4 - *7 - *10 - *11 - *12	Longe de porc sauce barbecue
	Lentilles-haricots plats à l'italienne *4
Fromage ou Yaourt *4	Fromage ou yaourt *4
Liégeois *4 - *5	Fraises
Vendredi 22/06/2018	Liste des 14 allergènes : décret n°2015-447-17/04/2015
Tomate macédoine *5 - *6 Avocat mayonnaise *5 - *6	1 - Céréales avec gluten (blé, seigle, épeautre, avoine...)
Steack haché	2 - Arachides et produits à base d'arachides
Soufflé de betteraves *4 - *5 Ebly *1 - *4	3 - Soja et produits à base de soja (lécithine)
Fromage ou Yaourt *4	4 - Lait et produits à base de lait (lactose)
Pêches	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)
Visa du Chef d'établissement, Morgane EZANNO "original signé"	Visa du Gestionnaire, Renaud GUIGNIER "original signé"