

MENUDE LA SEMAINE DU 10 AU 14 SEPTEMBRE 2018

Bon appétit !

lundi 10 septembre	Mardi 11 septembre
Tomates au basilic Petit pain au thon * 1 - * 5 - * 6 - * 10 Melon	Brick de chèvre chaud au miel *1- * 4 Carottes râpées à la menthe Maquereau à la moutarde * 6
Cuisse de poulet rôtie	Spaghetti bolognaise aux 4 légumes *1 - *5
Printanière de légumes *4	
Fromage ou Yaourt *4	Fromage ou Yaourt *4
Glace *1- * 4	Salade de fruits
Mercredi 12 septembre	Jeudi 13 septembre
Concombre-mâis-œuf *5	Salade aux dés de roquefort *4 Céleri remoulade *5- *6- *7 Bouchée océane *1 - * 4- *10- *11
Filet de poisson meunière *1- *10	Longe de porc sauce barbecue
Pommes de terre vapeur *4	Petits pois *4 Flan de choux fleur *4
Fromage ou Yaourt *4	Fromage ou Yaourt *4
Pêche	Liégeois *4
Vendredi 14 septembre	Liste des 14 allergènes : décret n°2015-447-17/04/2015
Salade de riz *5- *6 Pâté croute cornichon *1 Crevettes à la mexicaine * 11	1 - Céréales avec gluten (blé, seigle, épeautre, avoine,...) 2 - Arachides et produits à base d'arachides 3 - Soja et produits à base d'arachides (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) <u>(E220 à E228)</u>
Boulettes végétales *1- *3- *6- *7 sauce tomate à la coriandre	
Haricots verts persillés *4 Champignons à la crème * 4	
Fromage ou Yaourt *4	
Banane	

Visa du Chef d'établissement, Morgane EZANNO "original signé"	Visa du Gestionnaire, Renaud GUIGNIER "original signé"
---	--

