



## MENU DE LA SEMAINE DU 17 AU 21 SEPTEMBRE 2018

Bon appétit !

<b>lundi 17 septembre</b>	<b>Mardi 18 septembre</b>
Moules marinière *12 Tartine forestière *1 - *4 - *5 Betteraves - courgettes râpées	Tarte à la tomate *1 - *4 Poireaux-mais Vinaigrette
Escalope de porc	Sauté de dinde bourguignone
Lentilles	Pâtes au beurre *1 - *4 Brocolis persillés
Fromage ou Yaourt *4	Fromage ou Yaourt *4
Glace *3 - *4 - *8	Pêche
<b>Mercredi 19 septembre</b>	<b>Jeudi 20 septembre</b>
Tomate - concombre	Jambon cru - cornichon Gratin de ravioles aux épinards *1 - *4 - *5 Avocat sauce cocktail *5 - *6
Steack haché	Filet de hoki au coulis de tomates *10 Andouillette sauce moutarde à l'ancienne *4 - *6
Gratin de quenelles *1 - *4 - *5	Choux fleur à l'italienne *4 Riz pilaf *4
Fromage ou Yaourt *4	Fromage ou Yaourt *4
Compote de poire	Eclair au chocolat *1 - *4 - *5
<b>Vendredi 21 septembre</b>	<b>Liste des 14 allergènes : décret n°2015-447-17/04/2015</b>
Salade niçoise *10 oeuf mayonnaise *5 - *6 Céleri *7	1 - Céréales avec gluten (blé, seigle, épeautre, avoine,...) 2 - Arachides et produits à base d'arachides 3 - Soja et produits à base de soja (lécithine)
Sauté d'agneau à l'oriental	4 - Lait et produits à base de lait (lactose) 5 - Oeufs et produits à base d'oeufs
Carottes au basilic *4 Purée de pommes de terre *4	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
Raisin	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"

