



## MENU DE LA SEMAINE DU 24 AU 28 SEPTEMBRE 2018

Bon appétit !

<u>lundi 24 septembre</u>	<u>Mardi 25 septembre</u>
Carottes râpées Tomate - avocat - maïs Radis	Salade - œuf - anchois * 5 - *10 Concombre au cumin Nem *1 - * 3 - *6 - *7
Paëlla océane *4 - *10 - *11 - *12	Saucisse de volaille
	Gratin de salsifis *1 - * 4 Polenta *1 - *4
Fromage ou Yaourt * 4	Fromage ou Yaourt *4
Pomme	Kivi
<u>Mercredi 26 septembre</u>	<u>Jeudi 27 septembre</u>
Feuilleté à l'emmental * 1 - * 4	Salade de pâtes *1 - *5 - *6 Filet de saumon à l'aïoli *5 - *6 - *10 Asperge
Escalope viennoise	Goulash de bœuf *1
Ratatouille	Choux romanesco persillé *4 Boullgour au beurre *1 - * 4
Fromage ou Yaourt *4	Fromage ou Yaourt *4
Abricot au sirop	Mousse au chocolat * 4 - * 5
<u>Vendredi 28 septembre</u>	<u>Liste des 14 allergènes : décret n°2015-447-17/04/2015</u>
Salade de cœur de palmier Taboulé * 1 Salade de foie de volaille	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)
Paupiette de veau Omelette au fromage * 4 - * 5	4 - Lait et produits à base de lait (lactose) 5 -Oeufs et produits à base d'oeufs
Courgette à la forestière *4 Epautre *1 - *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
Fruit	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"

