

MENU DE LA SEMAINE DU 8 AU 12 OCTOBRE 2018: Semaine du goût

Bon appétit !

lundi 8 octobre	Mardi 8 octobre
Salade paysanne *4 Soupe de ravioles aux petits légumes *1-*4 Omelette brouillée portugaise *4 -*5	Tomate mozarella *4 Flamkusch *1-*4 Rouleau de printemps *1
Filet de poisson à la mexicaine *10	Longe de porc aux châtaignes et champignons*1
Choux à la hongroise *4 Boullgour à l'échalotte *1-*4	Duo de purée de pommes de terre et potimaron *4
Fromage ou Yaourt * 4	Fromage ou Yaourt *4
Litchis au sirop	Pêche chantilly *4
Mercredi 10 octobre	Jeudi 11 octobre
Galette de semoule-tomates-oignons *1	Asperges sauce mousseline *5-*6 Chili cone carne Avocat-crevettes *5-*6-*11
Veau à l'oriental *1	Poulet tandoori *4
Courgettes-carottes aux épices *4	Navet glaçage à brun *4 Macaroni au beurre *1-*4-*5
Fromage ou Yaourt * 4	Fromage ou Yaourt * 4
Makrout ou fruit *1-*4	Banane sauce sucre roux *4
Vendredi 12 octobre	Liste des 14 allergènes : décret n°2015-447-17/04/2015
Moules à la savoyarde *4 -*11 Carottes râpées mimosa *5 Pois chiche à l'indienne	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)
Bœuf à la stroganoff *1	4 - Lait et produits à base de lait (lactose) 5 -Oeufs et produits à base d'oeufs
Choux fleur à la bretonne *4 Lentilles au curry *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
Tarte aux pommes à la cannelle *1	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"