



## MENU DE LA SEMAINE DU 15 AU 19 OCTOBRE 2018

*Bon appétit !*

<u>lundi 15 octobre</u>	<u>Mardi 16 octobre</u>
Jambon blanc - cornichon Tomate farcie à l'œuf *5 Poireau vinaigrette	Salade paysanne *5 Feuilleté au fromage *1-*4-*5
Blanquette de veau *1-*4	Filet de cabillaud sauce tartare *5-*6-*10
Champignons persillés - ravioles *1-*4-*5 Haricots verts *4	Petits pois *4 Carottes à la provençale *4
Fromage ou Yaourt *4	Fromage ou Yaourt *4
Poire	Beignet ou éclair au chocolat *1-*4
<u>Mercredi 17 octobre</u>	<u>Jeudi 18 octobre</u>
Concombre-carottes râpées-cœur de palmier	Tartine savoyarde *1 -*4 Macédoine de légumes au thon *5-*6-*10 Soupe à l'oignon *1
Escalope de poulet	Roosbeef
Gratin de gnocchi *4 -* 5	Printanière de légumes *4 Flan de courge *4 -* 5
Fromage ou Yaourt *4	Fromage ou Yaourt *4
Sirop aux abricots Fruit	Ile flottante *4-*5
<u>Vendredi 19 octobre</u>	<u>Liste des 14 allergènes : décret n°2015-447-17/04/2015</u>
Salade d'endives-roquefort *4-*5-*10-*11-*12 Salade de museau	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)  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) (E220 à E228)
Boulettes végétales à la coriandre *1*-3-4*-5-*7-*12	
Epinards à la crème *4 Spaghetti au pesto *1-*4-*5	
Fromage ou Yaourt *4	
Kaki-Pomme	
Visa du Chef d'établissement, Morgane EZANNO "original signé"	Visa du Gestionnaire, Renaud GUIGNIER "original signé"