



## MENU DE LA SEMAINE DU 5 AU 09 NOVEMBRE 2018

*Bon appétit !*

lundi 5 novembre	Mardi 6 novembre
Nem au poulet *1-*2-*3-*4-*5-*6-*7-*8-*10-*11-*12-*13 Cœur de palmier et maïs	Velouté de courge à la châtaigne *4 Salade César œuf-croustons *4-*5
Pâtes tricolores à la bolognaise aux 4 légumes *1-*4-*5	Filet de poisson meunière *1-*10
	Epinards à la crème *4 Carottes au basilic *4
Fromage *4 Yaourt *4	Fromage *4 Yaourt *4
Pomme au four	Gauffre au chocolat *1-*4-*5
Mercredi 7 novembre	Jeudi 8 novembre
Allumette au fromage *1-*4 Pomelos	Salade de riz *5 Brick de chèvre chaud au miel *1-*4-*5
Steack haché	Navarin d'agneau
Chou fleur au jus *4	Haricots plats à la provençale *4 Semoule au beurre *1-*4
Fromage ou Yaourt *4	Fromage ou Yaourt *4
Flan *1-*4-*5	Compote de poire - biscuit *1
Vendredi 09 novembre	Liste des 14 allergènes : décret n°2015-447-17/04/2015
Salade de féta-oignons rouge *4 Œuf mayonnaise *5-*6	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)  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)
Sauté de dinde forestière *1	
Gratin dauphinois *4	
Fromage ou Yaourt *4	
Orange	
Visa du Chef d'établissement, Morgane EZANNO "original signé"	Visa du Gestionnaire, Renaud GUIGNIER "original signé"