

MENU DE LA SEMAINE DU 12 AU 16 NOVEMBRE 2018

Bon appétit !

<u>lundi 12 novembre</u>	<u>Mardi 13 novembre</u>
Endives au roquefort * 4 Jambon cru	Asperges Tartine aux 2 fromages *1-*4
Paëlla océane *4-*10*-*11-*12	Sauté de canard
	Haricots verts à la basquaise * 4
Fromage ou Yaourt * 4	Fromage ou yaourt *4
Crème brûlée * 4 -*5	Tarte aux fruits rouges *1-*4-*5
<u>Mercredi 14 novembre</u>	<u>Jeudi 15 novembre</u>
Salade maïs-thon *10 Concombre au cumin *4	Soupe à l'oignon * 1 Carottes râpées
Lasagnes au bœuf *1-*4-*5	Sauté de porc à la moutarde *1-*4-*6
	Salsifis persillés *4 Polenta *4
Fromage ou Yaourt * 4	Fromage ou Yaourt *4
Fondant au chocolat	Banane façon martiniquaise *4
<u>Vendredi 16 novembre</u>	<u>Liste des 14 allergènes : décret n° 2015-447-17/04/2015</u>
Salade betteraves Céleri rémoulade *5-*6	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)
Couscous à l'agneau *1-*4	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
Yaourt *4 Fromage *4	8 - Fruits à coques et produits à base de ces fruits 9 - Graines de sésame et produits à base de sésame
Poire	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) <u>14 - Anhybride sulfureux (dioxyde de soufre)</u> (E220 à E228)
Visa du Chef d'établissement, Morgane EZANNO "original signé"	Visa du Gestionnaire, Renaud GUIGNIER "original signé"