



MENU RESTAURATION COLLECTIVE

Lundi 10 avril au vendredi 14 avril 2017

	Lundi 10 avril 2017	Mardi 11 avril 2017	Mercredi 12 avril 2017	Jeudi 13 avril 2017	Vendredi 14 avril 2017
Semaine du 10 avril au 14 avril 2017	taboulé Emincé de dinde Poêlée méridionale Fromage Flan vanille	Macédoine de légumes Steak haché Pâtes Fromage fruits	Œuf mayonnaise Filet de poisson en sauce Ebly aux petits légumes Fromage Salade de fruits	Feuilleté au fromage Sauté de porc Haricots beurre Pont l'évêque Compote de pomme	Ebly en salade Filet de poisson meunier Courgettes sautées Laitage fruits



Origines des viandes : nées élevées, abattues en France sauf agneau : Union Européenne, Nouvelle Zélande ou Australie.

Allergènes : gluten et dérivés, lait et dérivés, œuf et dérivés, poisson et dérivés, crustacés et dérivés, mollusques et dérivés, sulfites et dérivés, Céleri et dérivés

Moutardes et dérivés, Sésame et dérivés, Soja et dérivés, fruits à coques et dérivés, lupin et dérivés, arachides et dérivés

Les menus sont validés par Mme Mélissa Philis, diététicienne. La cuisine se réserve le droit d'effectuer des modifications en cas de problème d'approvisionnement.