



## MENU RESTAURATION COLLECTIVE

Lundi 17 avril au vendredi 21 avril 2017

	Lundi 17 avril 2017	Mardi 18 avril 2017	Mercredi 19 avril 2017	Jeudi 20 avril 2017	Vendredi 21 avril 2017
Semaine du 17 avril au 21 avril 2017		Betteraves en salade  Parmentier de canard  Fromage fruits	Salade de pois chiches  Chipolatas grillées Haricots verts Fromage Pâtisserie	Salade de haricots rouges et maïs  Emincé de bœuf Carottes vichy Fromage Liégeois vanille	Chou chinois râpé  Paëlla au poisson  Fromage 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.

