



MENU RESTAURATION COLLECTIVE

Lundi 24 avril au vendredi 28 avril 2017

	Lundi 24 avril 2017	Mardi 25 avril 2017	Mercredi 26 avril 2017	Jeudi 27 avril 2017	Vendredi 28 avril 2017
Semaine du 24 avril au 28 avril 2017	Taboulé Salade camarguaise Sauté de poulet Haricots plats persillés Fromage Gervita	Céleri râpé Carottes râpées Lasagne Fromage Fruits	Haricots blancs en salade Omelette Petits pois Laitage Fruit	Salade de tomates Salade verte Saucisse Lentilles Fromage Crème dessert	Pizza aux fromages Filet de colin en sauce Aubergines à la tomate 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.

