



## MENU RESTAURATION COLLECTIVE

Lundi 15 mai au vendredi 19 mai 2017

	Lundi 15 mai 2017	Mardi 16 mai 2017	Mercredi 17 mai 2017	Jeudi 18 mai 2017	Vendredi 19 mai 2017
Semaine du 15 mai au 19 mai 2017	Ebly en salade Salade de pommes de terre Emincé de bœuf Petits pois Fromage Fruits	Concombre sauce blanche Chou rouge en salade Fondant de lapin Lentilles Fromage Flan vanille nappé caramel	Haricots blancs en salade  Palette à la diable Carottes Fromage Compote	<b>Ile de France</b> Betterave Sauté d'agneau Jardinière de légume Coulommiers Ile flottante	Salade de tortis au thon Salade mexicaine Filet de poisson meunière Epinards à la crème 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.