



MENU RESTAURATION COLLECTIVE

Lundi 29 mai au vendredi 2 juin 2017

	Lundi 29 mai 2017	Mardi 30 mai 2017	Mercredi 31 mai 2017	Jeudi 1 juin 2017	Vendredi 2 juin 2017
Semaine du 29 mai au 2 juin 2017	Taboulé Salade de riz Boulettes d'agneau sauce tomate Haricots verts Fromage Crème vanille	Carottes râpées Céleri râpé Poulet basquaise Pommes de terre persillées Laitage Fruits	Pizza au fromage Sauté de veau Jardinière de légumes Fromage Salade de fruit	Lentilles en salade Haricots blancs en salade Rôti de porc Ratatouille Fromage Compote	Salade de légumes du soleil Salade verte Gratin de thon Pâtes Fromage Tarte

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.

