



MENU RESTAURATION COLLECTIVE

Lundi 5 juin au vendredi 9 juin 2017

	Lundi 5 juin 2017	Mardi 6 juin 2017	Mercredi 7 juin 2017	Jeudi 8 juin 2017	Vendredi 9 juin 2017
Semaine du 5 juin au 9 juin 2017		Betteraves Parmentier de bœuf Fromage Compote	Salade de pâtes Omelette Courgettes fraîches sautées Fromage Fruit	Tarte fromage Sauté de poulet Poêlée de légumes Fromage Yaourt aux fruits	Salade verte Chou rouge en salade Poisson blanc TEX MEX Polenta Laitage Fruit



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.