



## MENU RESTAURATION COLLECTIVE

Lundi 12 juin au vendredi 16 juin 2017

	Lundi 12 juin 2017	Mardi 13 juin 2017	Mercredi 14 juin 2017	Jeudi 15 juin 2017	Vendredi 16 juin 2017
Semaine du 12 juin au 16 juin 2017	Pizza à la grecque  Paupiette de dinde Epinards gratinés  Fromage Ile flottante	Salade cœur de palmier Coleslaw  Galopin de veau Pâtes  Laitage Tarte abricot	Salade de piémontaise  Steak haché Poêlée de légumes d'antan  Laitage Fruit	Salade verte Concombre sauce blanche  Sauté de volaille Riz  Fromage Fruit	Haricots blancs en salade Salade de maïs  Filet de merlu en sauce Julienne de légumes  Fromage Yaourt barbe à papa



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.