



MENU PORTAGE

Lundi 19 Juin au Dimanche 25 juin 2017

Lundi 19 Juin	Mardi 20 Juin	Mercredi 21 Juin	Jeudi 22 Juin	Vendredi 23 Juin	Samedi 24 Juin	Dimanche 25 Juin
Salade de lentilles Velouté d'épinards au Boursin Bœuf braisé Haricots beurres Fromage Fromage blanc aromatisé	Betteraves en salade Sardines à l'huile Quenelle sauce Mornay Riz pilaf Fromage Fruit	Ebly en salade Potage de légumes Rôti de porc Poêlée de légumes Fromage Liégeois vanille	Mini roulé chèvre Taboulé Pignons de poulet Purée Fromage Crème dessert	Salade de tomates Potage Crécy Filet de colin en sauce Pâtes Fromage Fruit	Rillettes de thon Salade verte Escalope panée Ratatouille Laitage Biscuit roulé à la fraise	Feuilleté au fromage Crème de courgettes Veau marenco Carottes sautées Moelleux citron

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.

