



MENU RESTAURATION COLLECTIVE

Lundi 19 juin au vendredi 23 juin 2017

	Lundi 19 juin 2017	Mardi 20 juin 2017	Mercredi 21 juin 2017	Jeudi 22 juin 2017	Vendredi 23 juin 2017
Semaine du 19 juin au 23 juin 2017	Salade de pommes de terre Salade de lentilles Bœuf braisé Haricots beurres Fromage Fromage blanc aromatisé	Betteraves en salade Macédoine de légumes Quenelle sauce Mornay Riz pilaf Fromage Fruit	Ebly en salade Rôti de porc Poêlée de légumes Fromage Liégeois vanille	Menu de l'été Mini roulé chèvre Pilons de poulet Chips Fromage de Mondragon Glace à l'eau	Salade de tomates Concombre sauce blanche Filet de colin en sauce Pâtes Fromage 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.