



MENU PORTAGE

Lundi 10 juillet au Dimanche 16 juillet 2017

Lundi 10 Juillet	Mardi 11 Juillet	Mercredi 12 Juillet	Jeudi 13 Juillet	Vendredi 14 Juillet	Samedi 15 Juillet	Dimanche 16 Juillet
Salade de maïs Céleri rémoulade Escalope viennoise Petits pois Fromage Flan vanille	Batavia Potage de légumes Boulettes d'agneau Gratin de pommes de terre Yaourt sucré Mosaïque de fruits	Salade de pâtes Salade mélangée Steak haché Poêlée forestière Fromage Fruit	Salade de tomates et mozzarella Velouté de champignons Poisson meunière Riz Fromage Mousse chocolat	Jambon cru Quiche aux légumes Gardianne de taureau Tagliatelles Fromage Ile flottante	Salade de pois chiche et chorizo Potage Dubarry Escalope de dinde à la crème Carottes persillées Fromage Nectarine	Salade aux gésiers Sardines à l'huile Aïoli et ses légumes Fromage Pâtisserie

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.

