



## MENU PORTAGE

Lundi 14 Août au Dimanche 20 Août 2017

Lundi 14 Août	Mardi 15 Août	Mercredi 16 Août	Jeudi 17 Août	Vendredi 18 Août	Samedi 19 Août	Dimanche 20 Août
Salade de coquillettes Potage cultivateur Cordon bleu Risotto Fromage blanc aux fruits Fruit	Tartare de st jacques Entremet mascarpone saumon Tomate farcie Pomme maxime Fromage Tartelette fruit	Betteraves en salade Potage de légumes Raviolis  Fromage Compote	Pastèque Quiche aux fromages Poulet Purée Fromage Yaourt aux fruits	Ebly en salade Potage Crécy Filet de hoki Gratin de choux fleur Fromage Fruit	Salade mélangée Pastèque Gardiane de bœuf Pâtes Laitage Salade de fruits	Charcuterie Velouté de verts de blettes Aioli 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.

