



## MENU PORTAGE

### Lundi 9 octobre au Dimanche 15 octobre 2017

Lundi 9 octobre	Mardi 10 octobre	Mercredi 11 octobre	Jeudi 12 octobre	Vendredi 13 octobre	Samedi 14 octobre	Dimanche 15 Octobre
Feuilleté aux fines herbes	Pâté en croûte poulet citron	Salade de coquillettes	Rillette de thon aux herbes (ciboulette et persil)	Salade de pois chiche et poivron	Quiche au fromage	Salade composée
Soupe de poisson	Velouté de courgettes au Boursin	Potage Crécy	Potage de poireaux	Potage de légumes	Potage St Germain	Crème d'asperges
Emincé de volaille gingembre	Cuisse de canard au thym	Osso buco aux oranges et épices	Sauté de bœuf au paprika	Dos de colin au citron	Jambon braisé	Blanquette de veau
Pommes de terre persillées	Crosnes safranés	Purée de carotte au curry	Ebly	Epinards gratinés	Fenouils braisés	Riz
Fromage aux noix	Tartare	Yaourt	Gouda au cumin	La belle tomme de cadix	Laitage	Fromage
Fruit	Compote	Fruit	Fruit	Tarte aux pommes spéculoos (cannelle)	Fruit	Forêt noire

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.