



MENU PORTAGE

Lundi 13 mars au Dimanche 18 mars 2017

Lundi 13 Mars	Mardi 14 Mars	Mercredi 15 Mars	Jeudi 16 Mars	Vendredi 17 Mars	Samedi 18 Mars	Dimanche 19 Mars
Boulghour en salade Velouté de cresson Emincé de porc Haricots verts sautés Fromage Fruits	Salade verte Potage de légumes Spaghetti bolognaise Fromage Flan vanille	Salade de tomates Velouté de courges Quenelle sauce aurore Riz Fromage Cocktail de fruits	Terrine de légumes Soupe à l'oignon Sauté de veau aux olives Artichauts poêlés Fromage Pâtisserie	Chou rouge râpé Potage cultivateur Filet de lieu en sauce Ebly Laitage Fruits	Endives en salade Potage Dubarry Emincé de bœuf provençal Polenta Fromage Gervita	Rosette et cornichons Crème de légumes Gigot d'agneau Flageolets Fromage Tarte

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.

