



MENU RESTAURATION COLLECTIVE

Lundi 13 mars au vendredi 17 mars 2017

	Lundi 13 mars 2017	Mardi 14 mars 2017	Mercredi 15 mars 2017	Jeudi 16 mars 2017	Vendredi 17 mars 2017
Semaine du 13 mars au 17 mars 2017	Boulghour en salade Salade de pommes de terre Emincé de porc Haricots verts sautés Fromage fruits	Salade verte Concombre sauce blanche Spaghetti bolognaise Fromage Flan vanille	Salade de tomates Quenelle sauce aurore Riz Fromage Cocktail de fruits	Terrine de légumes Betteraves en salade Sauté de veau aux olives Artichauts poêlés Fromage Pâtisserie	Chou rouge râpé Cèleri râpé Filet de lieu en sauce Ebly Laitage fruits

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.

