



MENU PORTAGE

Lundi 20 mars au Dimanche 26 mars 2017

Lundi 20 mars	Mardi 21 mars	Mercredi 22 mars	Jeudi 23 mars	Vendredi 24 mars	Samedi 25 mars	Dimanche 26 mars
<p>Haricots blancs en salade Potage de poireaux et pommes de terre Paupiette de dinde Gratin de blettes Fromage crème dessert</p>	<p>Carottes râpées Potage de légumes Daube de bœuf Pommes de terre persillées Fromage fruits</p>	<p>Salade de tortis Soupe de poisson Filet de poisson en sauce Poêlée de légumes Fromage Yaourt nature sucré</p>	<p>Pizza au fromage Velouté d'asperges Rôti de porc Salsifis au jus Fromage Compote</p>	<p>Salade verte Velouté de courgettes Gratin de thon Pâtes Laitage fruits</p>	<p>Céliéri rémoulade Potage de lentilles Veau marengo riz Laitage Liégeois café</p>	<p>Terrine de volaille Crème de champignons Aïoli et ses légumes Fromage Tarte au citron</p>

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.

