



MENU RESTAURATION COLLECTIVE

Lundi 20 mars au vendredi 24 mars 2017

	Lundi 20 mars 2017	Mardi 21 mars 2017	Mercredi 22 mars 2017	Jeudi 23 mars 2017	Vendredi 24 mars 2017
Semaine du 20 mars au 24 mars 2017	Haricots blancs en salade Salade de riz Paupiette de dinde Gratin de blettes Fromage crème dessert	Carottes râpées Endives en salade Daube de bœuf Pommes de terre persillées Fromage fruits	Salade de tortis Filet de poisson en sauce Poêlée de légumes Fromage Yaourt nature sucré	Pizza au fromage Rôti de porc Salsifis au jus Fromage Compote	Salade verte Coleslaw Gratin de thon Pâtes 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.