

Menu 14 au 18 octobre 2019

	Menu	Liste des marchandises	Allergènes
LUNDI	Tomate,concombre,basilic Poulet basquaise Riz Fromage, fruit	Tomate, concombre, basilic Poulet, poivrons, tomate, Riz St môret, banane	Moutarde, sulfites lait
MARDI	Tarte aux herbes 🍄 Saumon sauce tomate Semoule Fromage, pana cotta	Pate feuilleté, blette, oignons, poireau Saumon, tomate,basilic,oignon Semoule St Paulin, pana cotta	Lait,poisson,blé,gluten,céleri, œuf, moutarde Poisson, Blé, gluten lait
MERCREDI	Tomate Roti de porc Pomme de terre au four Fromage, biscuit 🍄	Tomate, Echine de porc Pomme de terre Gouda,farine,sucre,levure,œuf,yaourt	Moutarde, sulfites Lait, blé, gluten, œufs
JEUDI	Pois chiche Gratin de choux fleur/pomme de terre 🍄 Fromage/yaourt	Pois chiche Choux fleurs,béchamel,pomme de terre Gouda,flan	Moutarde, sulfites Lait, blé, gluten Lait, lactose
 VENDREDI	Salade de chèvre Navarin de mouton aux légumes Fromage,fruit	Salade mélange, chèvre, croutons Mouton,carotte,oignons,tomate,petit pois Kiri,poire	Lait,moutarde,sulfites,gluten Blé, avoine, orge, soja lait

Sous réserve de modifications

Légende

 Viande française
  Issu de l'agriculture biologique
  viande bovine française
 Issu de l'agriculture Corse
 Appellation d'origine contrôlée
 fabrication maison
 local
 label rouge
 * viande bovine : Irlande

Pain artisanal  (allergènes : blé, gluten)

Vinaigrette  (allergènes : moutarde, sulfites, lait)

Directrice Générale des Services

Santini. A

