

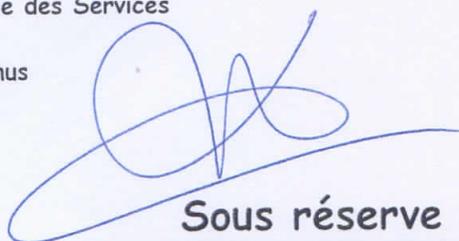
# Menus du 15 au 19 octobre 2018

	Menu	Liste des marchandises	Allergènes
<b>LUNDI</b>	Roulé à la saucisse Filet de cabillaud, citron  Carottes vichy  Chanteneige /compote	Pâte feuilletée, saucisse, œufs, moutarde Cabillaud, citron Carottes, beurre fromage, compote	Blé, gluten, lait, œufs, Moutarde, céleri, soja, noix de cacahouète, Mollusques, poissons, Crustacés Lait
<b>MARDI</b>	Céleri  Côte de porc  Petits pois Mousse au chocolat	Céleri, vinaigrette Porc Petits pois, oignons, panzetta, fond de veau Mousse chocolat	Céleri, moutarde, sulfites, Lait Œufs, blé, gluten, céleri  Lait, lactose
<b>MERCREDI</b>	Pois chiches  Lasagnes de légumes Jambon Kiri/biscuit	Pois chiches, vinaigrette Lasagnes, courgettes, aubergines, gruyère, jambon Fromage, biscuit au yaourt	Moutarde, sulfites, lait Blé, gluten, œufs, lait  Lait, lactose, blé, œufs, gluten
<b>JEUDI</b>	Tomates, emmental  Cappelletti sauce tomate  Biscuit à l'ananas 	Tomates, emmental, basilic, vinaigrette Cappelletti au bœuf, tomates  Farine, œufs, ananas, yaourt, levure	Lait, moutarde, sulfites Gluten, soja, céleri, blé, Lait, crustacés, poissons, Moutarde, sulfites  Lait, œufs, ananas, blé, Gluten, fruits à coques
<b> VENDREDI</b>	Salade mélange  Couscous  Flan	Salade mélange, vinaigrette Mouton, poulet, carottes, navets, pois chiches, tomates, semoule, épices Couscous Flan	Moutarde, sulfites, lait Blé, gluten, Sésame, moutarde, fruits à Coque Lait, lactose

Directrice Générale des Services

Validation des menus

Santini.A



**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)