

Menus du 15 au 19 octobre 2018

	Menu	Liste des marchandises	Allergènes
LUNDI	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
MARDI	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
MERCREDI	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
JEUDI	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
 VENDREDI	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)