

Menus 10 au 14 décembre 2018

	Menu	Liste des marchandises	Allergènes
LUNDI	Betteraves Jardinière de légumes Veau  Fromage/Gâteaux 	Betteraves, vinaigrette Oignons, petit pois, carottes, panzetta Tomate, thym, veau Edam, gâteau au yaourt	Moutarde, sulfites Lait, blé, gluten, oeufs
MARDI	Choux rouge et blanc Colin sauce blanche Pommes de terre sautées Yaourt aux fruits	Choux rouge et blanc, vinaigrette Colin, vin blanc, oignons, citron Pomme de terre Agatha Yaourt aux fruits	Moutarde, sulfites Poisson, lait, sulfites Lait, lactose
MERCREDI	Taboulé  Rôti de porc  Haricots verts Fromage	Semoule, tomates, poivrons, citron, menthe Vinaigrette Echine de porc Haricots verts, huile d'olive St Môret	Blé, gluten, moutarde, sulfites Lait
JEUDI	Céleri Pâte sauce carbonara Fruits	Céleri, vinaigrette Penne, lardons, crème fraîche Pomme golden, sucre	Moutarde, sulfites Blé, gluten, lait
 VENDREDI	Cake au fromage  Bœuf bourguignon  Carottes  Flan	Farine, œufs, gruyère Bœuf, vin, tomate, farine, oignons, Carottes Flan	Blé, gluten, œufs, lait, Sulfites, blé, gluten, 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)