

Menus 4 au 8 février 2019

	Menus	Liste des marchandises	Allergènes
LUNDI	Migliacci Cannelloni au brocciu Fruit	Fromage frais, farine, huile, Canelloni, brocciu épinard, œufs Gruyère Kiwi	Blé, gluten Blé ,gluten, œufs ,lait,
MARDI	Choux rouge Gratin dauphinois  Steak haché Fromage	Choux rouge, vinaigrette Pomme de terre, crème, gruyère, Steak haché Tome	Moutarde, sulfites Lait, Lait
MERCREDI	Charcuterie Lentilles en sauce Chipolatas  Biscuits	Rosette Lentille, tomate, panzetta, oignons, Chipolatas Farine, œufs, sucre, ananas, yaourt, Levure	Lactose, noisette, sulfites, Blé ,gluten, œufs, lait, Lactose
JEUDI	Salade verte Couscous   Fromage/compote	Laitue, vinaigrette Semoule, tomate, mouton, navet Carotte, Pois chiche, courgette St Paulain, compote	Moutarde, sulfites Blé, gluten, Lait
VENREDI	Terrine de saumon  Colin pané Carottes sautées Fromage/cookie	Farine, saumon, œufs, Colin pané, Carottes Camembert, Beurre, levure, sucre, œufs, farine, chocolat, sucre vanille	Blé, gluten, poisson Blé, gluten, lait, soja, œufs, Céleri Lait, blé, gluten, œufs

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)