

Menu 20 au 24 mai 2019

	Menu	Liste des marchandises	Allergènes
LUNDI	Laitue  , fromage, croutons	Laitue, gruyère, croutons	Moutarde, sulfites, lait, orge, avoine, soja,
	Pâtes au saumon	Penne, crème, saumon, aneth, citron	Blé, gluten, lait, poisson
	brownie 	Farine, œufs, chocolat, beurre	Blé, gluten, œufs, lait
MARDI	Betteraves	Betteraves	Moutarde, sulfites
	Paella de la terre  Glace	Riz, chorizo, chipolats, poulet, poivrons, petit pois Glace fraise	Lait, lactose
MERCREDI	Mais, thon Pâtes bolognaise	Mais, thon Fusili, tomate, viande hachée, carotte, céleri, oignon	Moutarde, sulfites Blé, gluten, céleri,
	fromage	edam	lait
JEUDI	Pois chiche Omelettes au fromage haricots verts Mousse chocolat	Pois chiche Œufs, gruyère, lait Haricots verts, beurre Mousse chocolat	Moutarde, sulfites Œufs, lait, Lait Lait, lactose
 VENDREDI	Haricots verts /thon	Haricots verts, thon	Poisson, moutarde, sulfites
	Gratin dauphinois 	Pomme de terre, crème fraîche, gruyère	Lait
	Fromage, biscuit 	Kiri canistrelli	Lait, œufs, blé, gluten

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

