


# Menus 14 au 18 janvier 2019

	Menus	Liste des marchandises	Allergènes
<b>LUNDI</b>	Haricots verts Poulet basquaise  Riz Fromage	Haricots verts, vinaigrette Poulet, poivrons, oignons, tomates Riz Edam	Moutarde, sulfites  lait
<b>MARDI</b>	Endives, dés de fromage  Parmentier de colin  Compote	Endives, gruyère, vinaigrette Pommes de terre, oignons, lait, sel Colin Compote	Moutarde, sulfite Lait, poisson
<b>MERCREDI</b>	Maïs/thon Rôti de veau  Pâtes Fruit	Maïs, thon, vinaigrette Veau, fond de veau Penne Pomme	Moutarde, sulfites Lait, céleri, blé, œufs, Blé, gluten
<b>JEUDI</b>	Pois chiche Pâtes au saumon  Fromage/fruit	Pois chiche, vinaigrette Fusilli, saumon, crème fraîche, Citron, aneth Kiri/poire	Moutarde, sulfites Blé, gluten, lait, poisson  Lait,
<b>VENDREDI</b>	Carottes râpées Escalope de veau Panée  Petits pois, Yaourt aux fruits	Carotte, vinaigrette Veau, oeufs, chapelure  Lardons, oignons, petits pois Yaourt aux fruits	Moutarde, sulfites  Blé, gluten, seigle, orge Sésame Soja, œufs  Lait, lactose









Validation des menus


Directrice Générale des Services

Santini.A



**Sous réserve de modifications**

<i>Légende</i>	
 Viande française	 Issu de l'agriculture biologique
 Issu de l'agriculture Corse	 Appellation d'origine contrôlée
 local	 label rouge
 viande bovine : Irlande	 fabrication maison

Pain artisanal  (allergènes : blé, gluten)

Vinaigrette  (allergènes : moutarde, sulfites, lait)