

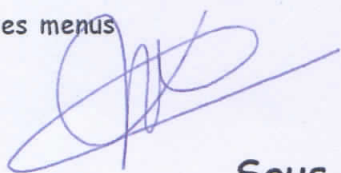
Menus du 19 au 23 novembre 2018

	Menus	Liste des marchandises	Allergènes
LUNDI	Haricots verts 🇫🇷 Pâtes au saumon Fromage / Gâteau chocolat	Haricots verts, vinaigrette Fusilli, saumon, crème fraîche Citron, moutarde, aneth Rondelet, gâteau chocolat	Moutarde, sulfites Blé, gluten, poisson, lait, Moutarde Lait, lactose, lactosérum, Blé, œufs, amande
MARDI	Potage 🇫🇷 Lentilles, chipolatas 🇫🇷 Fromage / fruit	courgettes, oignons, pommes de terre, crème fraîche, Lentilles, oignons, concentré de tomate, vin, thym Chipolatas au porc Gouda/ raisin	Lait, lactose Sulfites Lait, lactose
MERCREDI	Carottes râpées 🇫🇷 Cuisse de poulet 🇫🇷 Pâtes Fromage/compote	Carottes, citron, vinaigrette Cuisse de poulet, fond de veau Penne Kiri/compote	Moutarde, sulfites Lait, blé, céleri, œufs Blé, gluten Lait, lactose
JEUDI	Friand fromage Poulet basquaise 🇫🇷 Riz Dessert vanille	Friand fromage Poulet, oignons, poivrons, tomate, thym, herbes de Provence Crème vanille	Blé, gluten, œufs, lait, Lactose Sésame, moutarde, céleri, Lait, lactose
 VENDREDI	Beignets de poireaux Sauté de veau 🇫🇷 aux olives Polenta de maïs Fiadone 🇫🇷	Farine, poireaux, œufs, levure Veau, olive, concentré de tomate, vin Œufs, brocciu, citron, eau de vie	Blé, gluten, œufs Sulfites Lait, lactose Œufs, lait

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)