

MENUS DU 04 AU 08 OCTOBRE 2021

lundi 04 octobre

Salade verte emmental 
 Concombres (olives, maïs)
 Œufs au thon


 Emincé de bœuf provençal
 Paupiette de dinde forestière

 Semoule
 Haricots verts 


 Fromage

 Ile flottante
 Fruit

mardi 05 octobre

Betterave rouge
 Salade de pomme de terre au thon
 Salade verte aux croûtons 

 Petit salé
 Poisson à la bordelaise



 Lentilles/Pommes de terre
 Carottes vapeur 

 Fromage

 Yaourt
 Fruit

jeudi 07 octobre

menu végétarien

Salade verte au goudable 
 Salade coleslaw 
 Concombre feta


 Quiche au fromage **MAISON**
 Tomates farcies aux céréales **MAISON**

 Riz
 Courgettes sautées

 Yaourt

 Brownies à la crème anglaise

vendredi 08 octobre

Céleri remoulade
 Salade verte 
 Pâté en croûte de volaille

 Palette de porc à la diable
 Filet de hoki aux agrumes

 Pommes de terre rôties
 Endives braisées

 Fromage (portion)

 Crème dessert
 Fruit

Le Gestionnaire



Le Principal



Le Chef Cuisinier



TABLEAU DES ALLERGENES

A	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de céréales
B	Crustacés et produits à base de crustacés
C	Œufs et produits à base d'œufs
D	Poissons et produits à base de poissons
E	Arachides et produits à base d'arachide
F	Soja et produits à base de soja
G	Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
H	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
I	Céleri et produits à base de céleri
J	Moutarde et produits à base de moutarde
K	Graine de sésame et produits à base de graine de sésame
L	Anhydride sulfureux ou sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO2)
M	Lupin et produits à base de lupin
N	Mollusques et produits à base de mollusques