



MENUS DU 17 AU 21 OCTOBRE 2022



lundi 17 octobre

Potage de légumes
 Salade de riz façon niçoise
 Salade verte au camembert **bio**

Cordon bleu ou cervelas alsacien
 Filet de poisson aux baies roses

Pommes de terre grenaille rôties **bio**
 Choux de Bruxelles aux oignons

Fromage

Paris-Brest
 Fruit



mardi 18 octobre

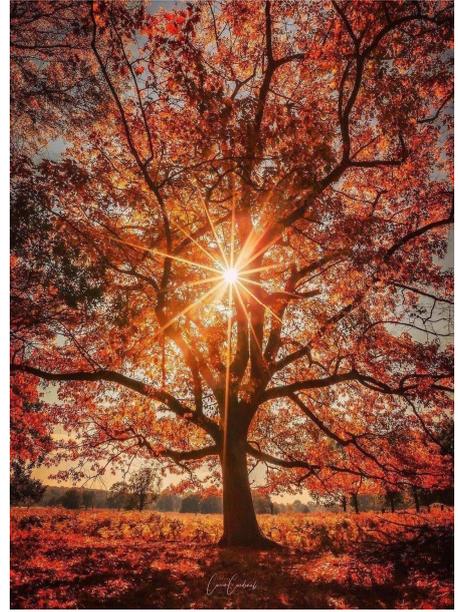
Salade piémontaise au jambon
 Salade verte au surimi **bio**
 Céleri rémoulade

Sauté de dinde aux champignons
 Steak de thon à la tomate

Pâtes au pesto
 Navets glacés

Fromage

Petit suisse aux fruits
 Fruit



jeudi 20 octobre

Menu végétarien

Concombres à la feta
 Surimi mayonnaise
 Salade verte à l'emmental **bio**

Croustillant au fromage
 Marée du jour

Riz au safran
 Chou-fleur à la crème **bio**

Fromage

Compote de pommes
 Fruit

vendredi 21 octobre

Betteraves rouges persillées
 Salade verte garnie (tomate cerise-œuf)
 Œuf sauce cocktail

Burger de veau à l'échalote
 Poisson pané

Semoule **bio**
 Poêlée de ratatouille

Fromage

Cocktail de fruits
 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 hybrides) 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 SO ₂)
M	Lupin et produits à base de lupin
N	Mollusques et produits à base de mollusques

