



MENUS DU 18 AU 22 OCTOBRE 2021



lundi 18 octobre

Salade de tomates au maïs
 Salade verte
 Saucisson à l'ail

Beignets de calamars

Sauté de dinde

Riz
 Haricots plats

Fromage

Petits filous au chocolat
 Fruit

mardi 19 octobre

Salade de chou blanc
 Wraps au poulet
 Salade verte

Merguez au four

Pilons de poulet provençal

Pommes vapeur
 Tomate au four

Fromage

Compote de pomme

jeudi 21 octobre
menu végétarien

Salade verte
 Macédoine mayonnaise
 Salade de betterave rouge

Omelette au fromage
 Boulettes de soja à la tomate

Galette de boulgour
 Pâte-Carottes à la crème

Fromage

Gaufres chantilly
 Fruit

vendredi 22 octobre

Salade verte
 Surimi mayonnaise
 Salade de concombre

Ravioli au bœuf gratiné
 Ravioli au saumon gratiné

Blé ou céréales gourmandes
 Chou-fleur frais

Fromage (portion)

Yaourt (mixte)
 Fruit

Le Gestionnaire



Le Chef cuisinier

TABEAU 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

