



MENUS DU 24 AU 28 JANVIER 2022



lundi 24 janvier	
Salade verte aux croûtons Ea	<input type="checkbox"/>
Œufs sauce cocktail	<input type="checkbox"/>
Tomate vinaigrette	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Boulettes de bœuf sauce tomate	<input type="checkbox"/>
Filet de poisson au curry	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Pâtes	<input type="checkbox"/>
Poêlée de légumes	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Fromage	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Brownies crème anglaise	<input type="checkbox"/>
Fruits	<input type="checkbox"/>

mardi 25 janvier	
Salade de maïs et concombre	<input type="checkbox"/>
Avocat aux crevettes	<input type="checkbox"/>
Salade de chou blanc aux noix	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Tartiflette savoyarde	<input type="checkbox"/>
Tartiflette au saumon	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Salade mixte	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Yaourt	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Compote de pommes	<input type="checkbox"/>
Fruits	<input type="checkbox"/>



jeudi 27 janvier	
<i>menu végétarien</i>	
Salade verte au fromage Ea	<input type="checkbox"/>
Verrine de pois chiche à la crème	<input type="checkbox"/>
Céleri rémoulade	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Steak au fromage	<input type="checkbox"/>
Aiguillette de blé et tomate mozzarella	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Boullgour aux légumes	<input type="checkbox"/>
Haricots plats	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Fromage	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Donut au sucre ou chocolat	<input type="checkbox"/>
Fruits	<input type="checkbox"/>

vendredi 28 janvier	
Salade verte Ea	<input type="checkbox"/>
Thon mayonnaise sur toast	<input type="checkbox"/>
Potage de légumes MAISON	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Filet de poulet	<input type="checkbox"/>
Brochette orientale	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Haricots rouges / haricots blancs	<input type="checkbox"/>
Endives gratinées	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Fromage (portion)	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Flan au caramel ou vanille	<input type="checkbox"/>
Fruit	<input type="checkbox"/>



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

