
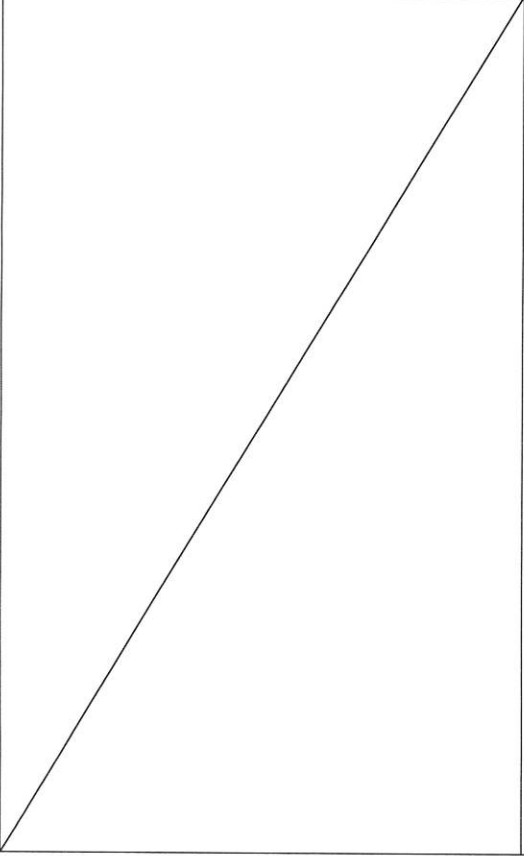









MENU

SEMAINE 18 - 2023

Du 1 au 5 mai 2023

 <p>Lundi 1 mai 23</p>	<p>Mardi 2 mai 23</p>	<p>Jeudi 4 mai 23</p>	<p>Vendredi 5 mai 23</p>
	<p>Saucisson et cornichons Salade verte</p> <p>Steak haché au poivre Burger Végétarien</p> <p>Frites / haricots verts</p>  <p>Reblochon/Yaourt  Crème pralinée</p> <p>Salade de mangue</p>	<p>ANIMATION LIBANAISE (menu libanais) Houmous de pois chiches Taboulé libanais</p> <p>Fallafel sauce tomate (végé) Poulet mariné</p> <p>Boulgour/ Carottes fraîches à la Libanaise</p> <p>Fromage blanc/Kiri Flan fleur d'oranger et pistache</p> <p>Salade d'orange miel et cannelle</p> 	<p>Salade de pâtes Salade verte</p> <p>Longe de porc rôtie Œufs cocotte</p> <p>Coquillettes/ julienne de légumes</p> <p>Conté/ Yaourt nature Tartelette au citron </p>  <p>Fruits de saison</p>

----- : légumes et fruits - - - - - : protéines - - - - - : féculents et sucres - - - - - : produits laitiers

Nous tenons à vous informer que le chef se réserve le droit de modifier les menus en fonction des effectifs et de l'arrivage des produits frais.

La majorité des plats sont « fait maison » la cheffe de restauration porte une attention particulière à ce qu'un maximum de produits frais, de saison et/ou issus de l'agriculture biologique entrent dans la composition des menus.

Le Chef de Cuisine
J.R HASBROUCQ

La Gestionnaire
S. BATH



Le Principal
E. ANSART

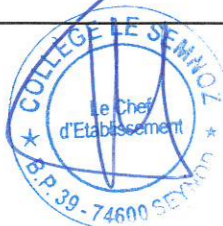
GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 18

Du 01 au 05 mai 2023

	PLATS PROPOSÉS	CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI															
MARDI	Saucisson et cornichons												+		
	Salade verte											+			
	Steak haché au poivre						+	+				+			
	Burger Végétarien	+					+	+				+			
	Frites / haricots verts											+			
	Reblochon/Yaourt local											+			
	Crème pralinée			+				+				+			
	Salade de mangue														
JEUDI	Houmous de pois chiches														
	Taboulé libanais	++													
	Fallafel sauce tomate (végé)	++													
	Poulet mariné														
	Boulgour/ Carottes fraîches à la Libanaise	+													
	Fromage blanc/Kiri											+			
	Flan fleur d'oranger et pistache							+				+			
	Salade d'orange miel et cannelle														
VENDREDI	Salade de pâtes	+													
	Salade verte														
	Longe de porc rôtie														
	Œufs cocotte			+								+			
	Coquillettes/ julienne de légumes	+										+			
	Conté/ Yaourt nature											+			
	Tartelette au citron (maison)	+		+								+			
	Fruits de saison														+

Le Principal



La gestionnaire

Le chef de cuisine