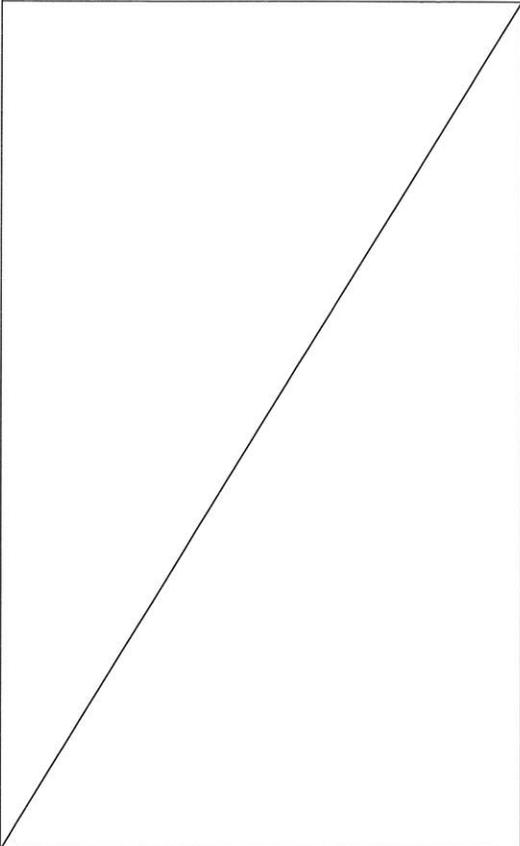




# MIENU

SEMAINE 19 - 2023

Du 8 au 12 mai 2023

 Lundi 8 mai 23	 Mardi 9 mai 23	 Jeudi 11 mai 23	 Vendredi 12 mai 23
	<p>Rillettes de maquereaux Betteraves rouges en salade</p> <p>Tagliatelles carbonara</p>  <p>Tagliatelles fruits de mer</p> <p>Bleu d'auvergne/ yaourt </p> <p>Tarte aux pommes  Compote</p>	<p>Endives pommes et noix</p>  <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Saucisse de Morteau Filet de dorade</p> <p>Pomme vapeur / brocolis</p> <p>Fromage blanc/Morbier Panna cotta mangue </p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade de riz (thon tomates olives) Salade verte</p> <p>Haut de cuisse de poulet mariné coco Quiche au fromage</p> <p>Purée de patates douces</p>  <p>Yaourt nature/ Abondance</p> <p>Crème au œufs  Ananas frais</p>

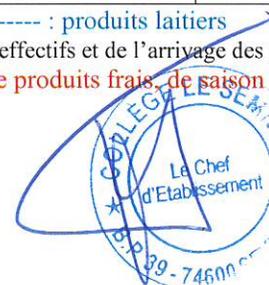
----- : légumes et fruits    - - - - - : protéines    - - - - - : féculents et sucres    - - - - - : produits laitiers

Nous tenons à vous informer que le chef se réserve le droit de modifier les menus en fonction des effectifs et de l'arrivée 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 HASBROUCCO

La Gestionnaire  
S. BATH



Le Principal  
E. ANSART

# GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 19

Du 08 au 12 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	Rillettes de maquereaux				✓					✓					
	Betteraves rouges en salade									✓			✓		
	Tagliatelles carbonara	✓													
	Tagliatelles fruits de mer	✓	✓									✓			✓
	Bleu d'auvergne/ yaourt local											✓			
	Tarte aux pommes - maison	✓										✓			
	Compote											✓			
JEUDI	Endives pommes et noix							✓		✓					
	Œuf mayonnaise			✓						✓					
	Saucisse de Morteau													✓	
	Filet de dorade				✓							✓			
	Pomme vapeur / brocolis														
	Fromage blanc/Morbier											✓			
	Panna cotta mangue - maison											✓			
	Fruits de saison											✓			
VENDREDI	Salade de riz (thon tomates olives)									✓					
	Salade verte									✓					
	Haut de cuisse de poulet mariné coco							✓				✓			
	Quiche au fromage	✓		✓								✓			
	Purée de patates douces											✓			
	Yaourt nature/ Abondance											✓			
	Crème au œufs (maison)			✓								✓			
	Ananas frais											✓			

Le Principal



La gestionnaire

Le chef de cuisine