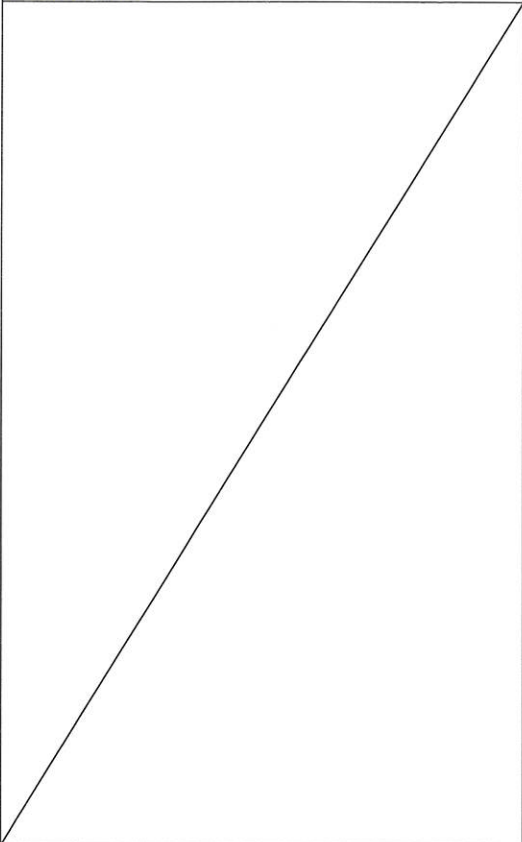






MIENU

SEMAINE 19 - 2023

Du 8 au 12 mai 2023

 <p>Lundi 8 mai 23</p>	<p>Mardi 9 mai 23</p>	<p>Jeudi 11 mai 23</p>	<p>Vendredi 12 mai 23</p>
	<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>

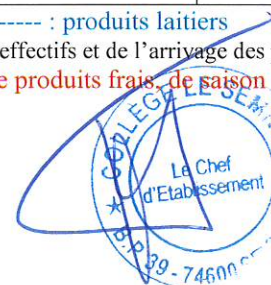
----- : légumes et fruits - - - - - : protéines - - - - - : féculents et sucres - - - - - : produits laitiers

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