









MIENU

SEMAINE 17 - 2023



Du 24 au 28 avril 2023

Lundi 24 avril 23	Mardi 25 avril 23	Jeudi 27 avril 23	Vendredi 28 avril 23
<p>Wraps de légumes  Terrine de poissons</p> <p>Omelette fines herbes et fromage</p> <p>Pommes rissolées Haricots verts persillade</p>  <p>Tomme de Savoie / yaourt </p> <p>Compote de fruits Choux Chantilly</p>	<p>Salade Niçoise Lentilles en salade</p> <p>Saute de veau Marengo</p>  <p>Cabillaud</p> <p>Riz et navet glacés</p> <p>Fromage blanc / fromage raclette Blanc manger coco</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Quiche  Carottes râpées</p>  <p>Risotto poulet/champignons Risotto fruits de mer</p> <p>Gouda / yaourt nature</p> <p>Mousse chocolat </p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Taboulé Mortadelle</p> <p>Saucisse Lyonnaise Filet de maquereaux sauce moutarde</p>  <p>Polenta/ Brocolis</p> <p>Yaourt aux fruits Liégeois café</p> <p>Salade de fruits 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 HASBROÛCQ

La Gestionnaire
S. BATH

Le Principal
E. ANSARI

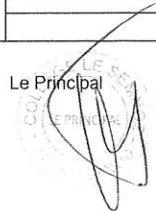
GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 17

Du 24 avril à 28 avril 2023

		CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Wraps de légumes (maison)	✓		✓					✓						
	Terrine de poissons	✓	✓		✓					✓			✓		
	Omelette fines herbes et fromage			✓								✓			
	Pommes rissolées														
	Haricots verts persillade														
	Tomme de Savoie / yaourt local											✓			
	Compote de fruits														
Choux Chantilly											✓				
MARDI	Salade Niçoise														
	Lentilles en salade									✓✓					
	Saute de veau Marengo	✓													
	Cabillaud	✓			✓										
	Riz et navet glacés											✓			
	Fromage blanc / fromage raclette											✓			
	Blanc manger coco							✓				✓			
Fruits de saison															
JEUDI	Quiche (maison)	✓		✓								✓			
	Carottes râpées														
	Risotto poulet/champignons											✓			
	Risotto fruits de mer		✓		✓							✓			
	Gouda / yaourt nature											✓			
	Mousse chocolat (maison)			✓								✓			
Fruits de saison															
VENDREDI	Taboulé														
	Mortadelle	✓						✓							
	Saucisse Lyonnaise													✓	
	Filet de maquereaux sauce moutarde				✓					✓					
	Polenta/ Brocolis											✓			
	Yaourt aux fruits											✓			
	Liégeois café											✓			
	Salade de fruits frais											✓			

Le Principal



La gestionnaire



Le chef de cuisine

