

DU LUNDI 13 MAI AU VENDREDI 17 MAI 2019

Vous pouvez consulter la traçabilité des viandes sur le panneau d'affichage en fin de ligne de self

	<u>Lundi 13 Mai</u>	<u>Mardi 14 Mai</u>	<u>Jeudi 16 Mai</u>	<u>Vendredi 17 Mai</u>
Produit BIO Produit d'origine locale				
ENTREE	Salade verte composée Pamplemousse Melon Tomates mozzarella Carottes râpées	Salade verte composée Pamplemousse Radis beurre Concomres Salade de champignons Salade avocats	Salade verte composée Pamplemousse Buffet de salades et cruautés	Salade verte composée Pamplemousse Salade de riz Tarte riste aubergines Cruautés
VIANDE/POISSON	Bourguignon	Quiche lorraine	Sauté de poulet au curry	Nuggets de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes	Gratin de choux fleur	Boulgour	Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Fromage sec ou yaourt	Fromage sec ou yaourt	Fromage sec ou yaourt	Yaourts assortis
DESSERT	Fruits de saison Œufs à la neige Mousse au chocolat	Fruits de saison	Fruits de saison Barres glacées	Fruits de saison

E. Muller, Chef d'Etablissement

S. Theis, Gestionnaire

F. Guyomar, Infirmière

N. Blatrix, Chef de cuisine



SEMAINE DU LUNDI 13 MAI AU VENDREDI 17 MAI 2019

JOUR	PLAT	ALLERGENE
TOUS	PAIN	GLUTEN
	SAUCE SALADE	MOUTARDE, ANHYDRIDE SULFITE
	SALADES VERTES	SUIVANT GARNITURES: LAIT, GLUTEN, POISSON, ŒUFS
LUNDI	TOMATE MOZZA	LAIT/SULFITES
13/05/2019	BOURGUIGNON	GLUTEN/SULFITES
	BOULGOUR	GLUTEN
	YAOURTS FROMAGE	LAIT
	ŒUFS NEIGE FROMAGE	LAIT/ŒUF
	MOUSSE AU CHOCOLAT	LAIT/ŒUF
MARDI	RADIS	LAIT SI BEURRE
14/05/2019	QUICHE LORRAINE	LAIT/ŒUF/GLUTEN
	GRATIN DE CHOUX FLEUR	LAIT/GLUTEN
	FROMAGE SEC OU YAOURT	LAIT
JEUDI		
16/05/2019	SAUTE POULET CURRY	LAIT COCO/GLUTEN
	BOULGOUR	GLUTEN
	FROMAGE SEC OU YAOURT	LAIT
	BARRES GLACEES	VOIR EMBALLAGE
VENDRED	SALADE DE RIZ	SULFITES
	TARTE AUBERGINE	LAIT/GLUTEN
17/05/2019	NUGGETS POISSON	POISSON/GLUTEN/LAIT
	EPINARDS	LAIT/GLUTEN
	YAOURT	LAIT

