



MENU PORTAGE

Lundi 26 Mars au Dimanche 1 Avril 2018

Lundi 26 Mars	Mardi 27 Mars	Mercredi 28 Mars	Jeudi 29 Mars	Vendredi 30 Mars	Samedi 31 Mars	Dimanche 1 Avril
Cœur de palmier en salade (9)	Haricots blancs en salade (1) (7) (9)	Mâche (7) (9)	Céleri rémoulade (3) (7) (8) (9)	Chou rouge en salade (7) (9)	Quiche lorraine (1) (2) (3) (15)	Salade composée (7) (9)
Potage de poireaux et pommes de terre	Potage de légumes	Velouté de courgettes	Soupe à l'oignon	Crème de légumes	Velouté de potirons	Crème de champignons (7)
Sauté de volaille (2)	Daube de bœuf aux carottes	Aile de raie (2) (4)	Cuisse de poulet rôti (2)	Paupiette de dinde (2)	Filet mignon de porc au cidre (2) (7)	Gigot d'agneau (2)
Ebly (1) (15)	Fromage (2)	Pommes de terre persillées (2)	Haricots verts (2)	Polenta (1) (15)	Poêlée maraichère	Flageolets (1) (15)
Fromage (2)	Liégeois vanille (2) (7)	Fromage (2)	Petit suisse aux fruits (2)	Fromage (2)	Laitage (2)	Fromage (2)
Fruit		Mosaïque de fruits	Gâteau de semoule (1) (2) (15)	Fruit	Fruit	Gâteau chocolat (2) (3)

Origines des viandes : nées élevées, abattues en France sauf agneau : Union Européenne, Nouvelle Zélande ou Australie.

Allergènes : gluten et dérivés (1), lait et dérivés (2), œuf et dérivés (3), poisson et dérivés (4), crustacés et dérivés (5), mollusques et dérivés (6), sulfites et dérivés (7), Céleri et dérivés (8), Moutardes et dérivés (9), Sésame et dérivés (10), Soja et dérivés (11), fruits à coques et dérivés (12), lupin et dérivés (13), arachides et dérivés (14), céréales et dérivés (15)

Les menus sont validés par Mme Mélissa Philis, diététicienne. La cuisine se réserve le droit d'effectuer des modifications en cas de problème d'approvisionnement.