



MENU RESTAURATION SCOLAIRE Lundi 26 Mars au vendredi 30 Mars 2018

	Lundi 26 Mars	Mardi 27 Mars	Mercredi 28 Mars	Jeudi 29 Mars	Vendredi 30 Mars
Semaine du 26 Mars au 30 Mars 2018	Cœur de palmier en salade (9) Céleri rémoulade (3) (7) (8) (9) Sauté de volaille (2) Ebly (1) (15) Fromage (2) Fruit	Haricots blancs en salade (1) (7) (9) Salade de maïs (1) (7) (9) (15) Daube de bœuf aux carottes Fromage (2) Liégeois vanille (2) (7)	Mâche (7) (9) Radis et beurre (2) Aile de raie (2) (4) Pommes de terre persillées (2) Fromage (2) Mosaïque de fruits	Salade de pâtes (1) (9) (15) Haut de cuisse de poulet rôti (2) Haricots verts (2) Petit suisse aux fruits (2) Gâteau de semoule (1) (2) (15)	Chou rouge en salade (7) (9) Paupiette de dinde (2) Polenta (1) (15) Fromage (2) Fruit

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.