



## MENU PORTAGE

### Lundi 9 Juillet au Dimanche 15 Juillet 2018

Lundi 9 Juillet	Mardi 10 Juillet	Mercredi 11 Juillet	Jeudi 12 Juillet	Vendredi 13 Juillet	Samedi 14 Juillet	Dimanche 15 Juillet
Salade verte (7) (9)	Salade chinoise (7) (9) (11)	Concombre fromage blanc (2)	Salade mexicaine (1) (9) (15)	Crêpe au fromage (1) (2) (3) (10) (15)	Salade verte croûton (7) (9)	Carottes râpées persillées (7) (9)
Œuf mimosa (3) (9)	Potage	Terrine de légumes (2) (7) (8) (9) (10)	Potage	Chou-fleur en gratin (1) (2) (15)	Tomate mozzarella (7) (9)	Saucisson
Alouette de bœuf	Escalope viennoise (1) (2) (3) (15)	Paupiette de veau (2) (3) (8) (15)	Wings de poulet tex mex (1) (2) (3) (7) (15)	Rôti de dinde	Potage	Filet mignon
Haricots verts	Polenta (1) (2) (15)	Poêlée maraichère	Ebly aux petits légumes (8)	Poêlée forestière	Filet de sole (4)	Gratin dauphinois (2)
Fromage (2)	Fromage (2)	Fromage (2)	Yaourt (2)	Fromage (2)	Tomate provençale (1) (15)	Fromage (2)
Fruit	Mousse au chocolat (2) (3) (12)	Pâtisserie	Fruit	Liégeois vanille (2)	Fromage (2)	Charlotte
					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.