



MENU PORTAGE

Lundi 16 Juillet au Dimanche 22 Juillet 2018

Lundi 16 Juillet	Mardi 17 Juillet	Mercredi 18 Juillet	Jeudi 19 Juillet	Vendredi 20 Juillet	Samedi 21 Juillet	Dimanche 22 Juillet
Salade de riz au thon (4) (7) (9)	Salade verte (7) (9)	Accra de poisson (1) (3) (7) (15)	Tomate mimosa (3) (7) (9)	Épis de maïs, cœur de palmier (7) (9)	Salade de pâtes (1) (7) (9) (15)	Rillette de thon (1) (4) (10) (15)
Potage	Tarte aux poireaux (1) (2) (3) (15)	Potage	Radis beurre	Potage	Haricots blancs en salade (1) (7) (9) (15)	Potage
Chipolatas	Cappelletis farcis (1) (3) (15)	Galopin de veau	Dos de colin (4)	Sauté de dinde	Marmite de la mer (2) (4)	Cop au vin (1) (15)
Ratatouille	Fromage (2)	Courgettes sautées	Gratin d'épinards (1) (2) (15)	Riz (1) (15)	Chou-fleur vapeur	Pomme vapeur
Fromage (2)	Crème dessert (2) (3) (11)	Yaourt (2)	Fromage (2)	Fromage (2)	Fromage (2)	Fromage (2)
Fruit		Fruit	Compote	Fruit	Liégeois café (2) (3)	Tarte (1) (2) (3) (15)

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.