



MENU PORTAGE

Lundi 23 Juillet au Dimanche 29 Juillet 2018

Lundi 23 Juillet	Mardi 24 Juillet	Mercredi 25 Juillet	Jeudi 26 Juillet	Vendredi 27 Juillet	Samedi 28 Juillet	Dimanche 29 Juillet
Macédoine de légumes (3) (8) (9)	Crêpe aux champignons (1) (2) (3) (15)	Salade de tomates (9)	Assiette de charcuterie	Carottes râpées (7) (9)	Feuilleté au fromage (1) (2) (3) (15)	Salade verte (7) (9)
Salade de riz au thon (1) (4) (9) (15)	Velouté	Salade de pâtes (1) (9) (15)	Potage	Salade d'asperges (7) (9)	Velouté	Sardine (4)
Poisson meunière (4)	Tajine d'agneau (1) (12) (15)	Escalope à la crème (2)	Rôti de veau froid	Boulettes de bœuf à la provençale	Aiguillette de canard	Andouillette
Haricots beurre	Semoule (1) (15)	Poêlée maraichère (7)	Salade piémontaise (3) (9)	Penne (1)	Poêlée champignon (7)	Pomme dauphine (1) (2) (3) (15)
Fromage (2)	Fromage (2)	Yaourt (2)	Fromage (2)	Fromage (2)	Fromage (2)	Fromage (2)
Compote	Roulé (1) (2) (3) (11) (12) (15)	Fruit	Crème aux œufs (2) (3) (11)	Fruit	Mosaïque de fruits (7)	Clafoutis (1) (2) (3) (11) (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.