

Menu de la semaine du 30 janvier au 05 février 2017

Suivant nécessité de service, les menus sont susceptibles d'être modifiés. L'information des allergènes peut être vérifiée auprès des services de restauration.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MIDI	<p><u>Feuilleté Bolognais</u> Feuilleté fromage</p> <p><u>Paupiette de veau</u> Emincé de porc</p> <p><u>Brocolis</u> Epinards à la crème</p> <p><u>Fromage</u> Yaourt nature sucré</p> <p><u>Fruit</u> Ile flottante Cocktail de fruits Yaourt aromatisé Eclair</p>	<p><u>Céleri rémoulade</u> Pâté campagne Salade Suisse</p> <p><u>Colin crème oignons</u> Grenadin de veau</p> <p><u>frites</u></p> <p><u>Fromage</u> Yaourt nature sucré</p> <p><u>Fruit</u> Ile flottante Eclair Cocktail de fruits Yaourt aromatisé</p>	<p><u>Carottes rapées</u> Salade Espagnole</p> <p><u>Calamar à la romaine</u></p> <p><u>Piperade</u></p> <p><u>Fromage</u> Yaourt nature sucré</p> <p><u>Cookie</u> Fruit</p>	<p><u>Macédoine mayo.</u> Assiette de charcuteries Salade Vicking</p> <p><u>Brochette de volaille</u> Rôti de boeuf</p> <p><u>Pâtes</u></p> <p><u>Fromage</u> Yaourt nature sucré</p> <p><u>Fruit</u> Eclair Cocktail de fruits Yaourt aromatisé Ile flottante</p>	<p><u>Salade de riz</u> Concombre vinaig. Pomelos</p> <p><u>Gigot d'agneau</u> Steak haché</p> <p><u>Haricots plats</u> Salsifis à la crème</p> <p><u>Fromage</u> Yaourt nature sucré</p> <p><u>Fruit</u> Ile flottante Cocktail de fruits Yaourt aromatisé Eclair</p>
SOIR	<p><u>Betteraves vinaig.</u></p> <p><u>Filets de poisson</u></p> <p><u>Riz pilaf</u></p> <p><u>Fromage</u> Yaourt nature sucré</p> <p><u>Fruit</u> Glace</p>	<p><u>Avocat aux crevettes</u></p> <p><u>Aiguillette de poulet crousty</u></p> <p><u>Haricots verts</u></p> <p><u>Fromage</u> Yaourt nature sucré</p> <p><u>Gateau Basque</u> Fruit</p>	<p><u>Tomate monégasque</u></p> <p><u>Cervelas obernois</u></p> <p><u>Petits pois aux lardons</u></p> <p><u>Yaourt nature sucré</u> Fromage</p> <p><u>Cocktail de fruits</u> Fruit</p>	<p><u>Feuilleté hot dog</u></p> <p><u>Côte de porc première</u></p> <p><u>Chou fleur vapeur</u></p> <p><u>Fromage</u> Yaourt nature sucré</p> <p><u>Fruit</u> Mousse au chocolat</p>	



Tableau des allergènes déclarés - Semaine du 30 janvier au 05 février 2017

Céréales contenant du gluten	
LUNDI	Midi Feuilleté Bolognaise
MERCREDI	Midi Cookie
JEUDI	Midi Brochette de volaille
	Soir Pâtes
	Soir Feuilleté hot dog

Oeufs	
LUNDI	Midi Feuilleté Bolognaise
	Soir Paupiette de veau
MARDI	Midi Céleri rémoulade
	Soir Avocat aux crevettes
	Soir Aiguillette de poulet crousty
	Gâteau Basque
MERCREDI	Midi Calamar à la romaine
	Soir Cookie
	Soir Tomate monégasque
JEUDI	Midi Macédoine mayo.
	Soir Brochette de volaille
	Soir Feuilleté hot dog

Lait	
LUNDI	Midi Feuilleté Bolognaise
	Soir Fromage
MARDI	Midi Colin crème oignons
	Soir Fromage
	Soir Gâteau Basque
MERCREDI	Midi Fromage
	Soir Cookie
	Soir Yaourt nature sucré
JEUDI	Midi Fromage
	Soir Feuilleté hot dog
	Soir Fromage
VENDREDI	Midi Salade de riz
	Soir Fromage

Arachides	
MARDI	Soir Avocat aux crevettes
	Soir Aiguillette de poulet crousty

Fruits à coque	
MARDI	Soir Gâteau Basque
MERCREDI	Midi Calamar à la romaine
	Soir Cookie
JEUDI	Soir Feuilleté hot dog

Céleri	
MARDI	Midi Céleri rémoulade

Poissons	
LUNDI	Soir Filets de poisson
MARDI	Midi Colin crème oignons
MERCREDI	Midi Calamar à la romaine
	Soir Tomate monégasque
VENDREDI	Midi Salade de riz

Moutarde	
LUNDI	Soir Betteraves vinaig.
MARDI	Midi Céleri rémoulade
MERCREDI	Midi Carottes rapées
	Soir Tomate monégasque
JEUDI	Midi Macédoine mayo.
	Soir Brochette de volaille
VENDREDI	Midi Salade de riz

Soja	
LUNDI	Midi Paupiette de veau
MARDI	Soir Gâteau Basque
MERCREDI	Midi Calamar à la romaine
JEUDI	Soir Feuilleté hot dog

Crustacés	
MARDI	Midi Colin crème oignons
	Soir Avocat aux crevettes
MERCREDI	Midi Calamar à la romaine

Graines de sésame	
Aucun	

Anhydride sulfureux et sulfites	
Aucun	

Lupin	
Aucun	

Mollusques	
MERCREDI	Midi Calamar à la romaine

Important : Les allergènes déclarés dans ce menu, engagent l'unique responsabilité de l'établissement et ne peut engager celle de www.menu-collectivite.fr. En effet, la variété des matières premières, la composition des produits semi-finis et des produits industriels pouvant être mis en œuvre par les cuisiniers ne permettent pas au concepteur du logiciel, de statuer de façon formelle sur l'absence de tel ou tel allergène nécessitant une information consommateur.

