




BON APPÉTIT !!!



MENUS
SEMAINE DU 15 AU 19 MAI 2017

Validés par Mme Céline SECHAUD,
Diététicienne Nutritionniste

	LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
D É J E U N E R	<p>SALADE DE PÂTES +TOMATES</p> <p>PILON DE POULET</p> <p>GRATIN DE COURGETTES</p> <p>CUBES DE POIRES / BISCUITS</p>	<p style="text-align: center;"> MENU BIO</p> <p>SALADE DE BETTERAVES / MAÏS</p> <p>SAUTÉ DE PORC À LA SAUCE TOMATE</p> <p>POËLÉE DE LÉGUMES</p> <p>TARTE AUX POMMES</p>	<p>SALADE MARCO-POLO (Tagliatelles / surimi)</p> <p>BROCHETTE DE POISSON</p> <p>EPINARD À LA CRÈME</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>KIWI</p>	<p>SALADE VERTE / MIMOLETTE</p> <p>MERGUEZ / SAUCISSES</p> <p>PURÉE</p> <p>GLACE</p>

- Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages de marchandises
- Menus établis dans le respect de l'équilibre alimentaire
- Attention Risque d'allergènes (Gluten – Crustacés – Œufs – Poisson – Arachides – Soja – Lait – Fruits à coques – Céleri – Moutarde – Sésame – Anhydride Sulfureux – Sulfites – Lupins –Mollusques)



-
-
-

**fiés en fonction des arrivages de marchandises
de l'équilibre alimentaire**

**(Gluten – Crustacés – Œufs – Poisson – Arachides – Soja – Lait –
tarde – Sésame – Anhydride Sulfureux – Sulfites – Lupins –Mollusques)**



--	--	--	--	--

- **Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages de marchandises**
- **Menus établis dans le respect de l'équilibre alimentaire**
- **Attention Risque d'allergènes (Gluten – Crustacés – Œufs – Poisson – Arachides – Soja – Lait – Fruits à coques – Céleri – Moutarde – Sésame – Anhydride Sulfureux – Sulfites – Lupins –Mollusques)**

