

Menu du 12 au 16 octobre 2020

| | Menu | Liste des marchandises | Allergènes |
|----------|---|---|---|
| Lundi | Laitue Colin sauce vanille Riz aux amandes Yaourt, moelleux chocolat | Iceberg vinaigrette orientale,cumin Colin, crème, vanille Riz, amandes, Yaourt, moelleux chocolat banane | Poisson, lait, amande Lait, œufs, blé, gluten, lactose |
| MARDI | Tomate,dés de brebis,olive Sauté de bœuf hongrois Fromage blanc melba | Tomate, fromage, olive Bœuf ,tomate,poivrons,oignons,pommes de terre Fromage blanc ,pêche | Lait, Lait, lactose |
| MERCREDI | Laitue Pâte bolognaise Mousse chocolat | Laitue Penne, viande hachée, carottes, céleri Mousse chocolat | Blé,gluten,céleri Lait,lactose |
| JEUDI | Carottes râpées  Omelette au fromage Pommes de terre au four Fromage, fruit | Carottes Œufs, gruyère, lait Pommes de terre, thym Tome, banane | Œuf, lait lait |
| VENDREDI | Betteraves Sauté de porc Pâtes Pana cotta | Betteraves Porc ,fond de veau ,penne tomate,oignons,lardons Crème, gélatine | Œuf, lait,céleri, blé, gluten Lait |

Sous réserve de modifications

Légende

 Viande française  Issu de l'agriculture biologique  viande bovine française

 Issu de l'agriculture Corse  Appellation d'origine contrôlée  fabrication maison

 local  label rouge * viande bovine : Irlande  Sans viande

Pain artisanal  (allergènes : blé, gluten)

Vinaigrette  (allergènes : moutarde, sulfites, lait)

Directrice Générale des Services

Santini.A