

VACANCES DE PRINTEMPS 2018

LUNDI 16 AVRIL	LUNDI 23 AVRIL
Salade de riz / tomates / thon	Betteraves
Rôti de bœuf	Sauté de porc au curry 1-7
Poêlée de légumes 7	Blé 1
Yaourt	Fromage 7
Biscuit 1	Ile flottante
MARDI 17 AVRIL	MARDI 24 AVRIL
Crêpe au fromage 1-3-7	Salade haricots verts 10-12
Filet de poisson pané	Moussaka 1-6-9
Ratatouille 7	Camembert 7
Fromage 7	Pomme
Kiwi	
MERCREDI 18 AVRIL	MERCREDI 25 AVRIL
Salade verte / mimolette	Céleri rémoulade
Saucisse de Francfort	Filet de colin sauce citron
Lentilles 1	Gratin de courgette / Pommes de terre 1-7
Orange	Liègeois caramel 7
JEUDI 19 AVRIL	JEUDI 26 AVRIL
Tomates 10-12	Pizza 1-7
Emincé de volaille aux olives	Paupiette de veau sauce Forestière 1-6
Purée à l'emmental	Carottes braisées 7
Compote	Fromage 7
	Banane
VENDREDI 20 AVRIL	VENDREDI 27 AVRIL
*Salade Coleslaw 3-6-7-10-12	Concombres
Omelette au fromage 3-7	Rôti de dinde au jus 1-6-12
Haricots Beurre 7	Riz aux petits légumes
Gâteau de semoule	Fromage 7
	Mousse au chocolat



ALLERGENES
1- Céréales contenant du gluten
2- Crustacés et produits base crustacés
3- Œufs et produits - base œuf
4- Poisson et produits, base poisson
5- Arachides et produits, base arachide
6- Soja et produits, base soja
7- Lait et produits, base lait
8- Fruits à coque
9- Céleri et produits, base céleri
10- Moutarde et produits, base moutarde
11- Graine de sésame
12- Anhydride sulfureux et sulfides
13- Lupin et produits, base lupin
14- Mollusques et produits, base mollusques
Seuls, les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances sont identifiés.
(1) pain bio - (1) pain issu de la filière traditionnelle



Information consommateur : règlement UE n° 1169/2011
 Les allergènes cités sur les menus sont identifiés au moment de leur impression papier.
 Ces premières informations susceptibles d'évolutions ne sauraient en aucun cas servir de base de références pour une gestion des allergies.
 Menus sous réserve de modifications pour des impératifs techniques.

*salade Coleslaw : chou blanc, carottes, mayonnaise