

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
01/04/2019		02/04/2019		03/04/2019		04/04/2019		05/04/2019	
Salade verte	M	Tarte au fromage	GLO	betteraves rouges	M	Salade de pommes de terre	M	pamplemousse	PLG
Raviolis gratinés	GLO	Œufs durs	O	cuisse de poulet rotie	M	bœuf braisé	M	filet de poisson sce creme	PLG
Fromage	L	Epinards béchamel	LG	semoule et leg couscous	G	carottes	L	Riz	L
Compote		Fruit frais		fromage	L	fromage	L	Fromage blanc	L
				fruit		fruit		aux fruits rouges	
08/04/2019		09/04/2019		10/04/2019		11/04/2019		12/04/2019	
Radis beurre	L	Friand au fromage	LGO	celeris rémoulade	CM	salade verte	M	Salade de lentilles	M
Escalope de veau hachée		Sauté de dinde à la moutarde	M	Bœuf bourguignon	G	roti de porc		Poisson pané	GOP
Pates	GL	Haricots beurre	L	Blé	G	purée de pommes de terre	L	Petits pois carottes	
fromage	L	Flan vanille	LO	Fromage	L	fromage	L	Fromage	L
fruit				Compote de pomme		liegeois de fruits	L	Fruit	
vacances de printemps									
29/04/2019		30/04/2019							
salade verte	M	Salade de pates	GMP						
steak haché		Jambon braisé							
frites		Gratin de chou fleur	LG						
yaourt aromatisé	L	Fromage	LG						
		Fruit							

les menus sont susceptibles d'être modifiés, sans préavis, en fonction des stocks et approvisionnements

Viande de bœuf, porc, veau

origine France - AIN - Boucherie Daujat

Volaille

Origine France

Cuisiné maison à partir de produits frais, brut surgelés ou 4eme gamme

Vinaigrette moutardée maison pour les entrée

beurre frais (etrez) pour les préparations (ex légumes-béchamel-gateau maison...).

Obligation reglementaire de lister les principaux allergenes au niveau des menus

GLUTEN	G	LAIT	L
CRUSTACES	Cr	FRUIT A COQUE	Fc
ARACHIDES	A	CELERI	C
POISSON	P	MOUTARDE	M
SOJA	S	MOLUSQUE	Mol
		ŒUFS	O