



MENU DU 11 AU 17 FEVRIER 2019

	MIDI	SOIR
LUNDI 11-02	SALADE COLESLAW (3.7.10.12) ESCALOPE VIENNOISE (1.6) COQUILLETES SAUCE TOMATE (1.6.7.12) SALSIFIS AU BEURRE (7) PETIT MOULE NATURE (7) PETITS SUISSES AUX FRUITS (7)	POTAGE AUX POIREAUX (7.12) OMELETTE AUX FINES HERBES (3) RATATOUILLE NIÇOISE (3.9) COMPOTE POMME ABRICOT
MARDI 12-02	SALADE VERTE (10.12) TARTIFLETTE (7.12) CAMEMBERT (7) FRUIT	CREME D'ASPERGES (7.12) FILET DE COLIN SAUCE NANTUA (1.2.4.6.7.9.12.14) BRUNOISE DE LEGUMES (6.7) GATEAU DE RIZ (1.3.7)
MERCREDI 13-02	ŒUF MAYONNAISE (3.10.12) BŒUF MODE (1.6.7.12) CAROTTES BRAISEES (1.6.7.12) MACARONIS AU BEURRE (1.7) SAINT PAULIN (7) FAR AUX PRUNEAUX (1.3.7.12)	BOUILLON ALPHABET (1.12) BOUCHEE FINANCIERE (1.3.6.7.9.12) HARICOTS VERTS PERSILLES (1.6.7) COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP
JEUDI 14-02	CELERI VINAIGRETTE (9.10.12) COUSCOUS (1.3.6.7.9) PETIT MOULE AUX NOIX (7.8) FRUIT	VELOUTE DE CHAMPIGNONS (1.7.12) PATE DE LAPIN (3.7.8) POMMES PERSILLEES (6.7) CREME BRULEE (3.7)
 VENDREDI 15-02	CAROTTES RAPEES (10.12) PARMENTIER DE POISSON (1.2.4.6.7.9.12) CHAUSSON BOLOGNAISE (1.7.9) FRICASSEE DE NAVETS (1.6.7) CROC'LAIT (7) POIRES AU SIROP	POTAGE AUX TROIS LEGUMES (1.7.12) TORSADES CARBONARA (1.3.6.7.9.12) SALADE VERTE (10.12) LIEGEOIS VANILLE CAMEL (7)
SAMEDI 16-02	SALADE DE LENTILLES AU CERVELAS (10.12) HAMBURGER BORDELAISE (1.6.7.12) HARICOTS BEURRE AU JUS (1.6.7) CAMEMBERT (7) FRUIT	POTAGE AU CRESSON (1.7.12) JAMBON CRU DE PAYS CHOU-FLEUR BECHAMEL (1.6.7) YAOURT PARFUME (7)
DIMANCHE 17-02	EMINCE DE FONDS D'ARTICHAUT (10.12) SAUTE DE VEAU CHASSEUR (1.6.7.9.12) POMMES CHATEAU (6.7) TOMME NOIRE (7) CHOU A LA CREME (1.3.7)	BOUILLON VERMICELLE (1.12) FLAMICHE AUX POIREAUX (1.3.6.7) JULIENNE DE LEGUMES (6.7) COMPOTE DE POMME

L'Europe oblige les restaurants et commerces de bouche à informer leurs clients sur les 14 allergènes courants présents dans les aliments. Chaque numéro correspond à un allergène (voir la liste des allergènes ci-contre).