

SEMAINE A

menu du 11 au 17 février 2019

	Déjeuner	allergènes	Dîner	allergènes
lundi	salade piémontaise sauté de veau carottes persillées saint paulin banane	3 10 12 3 7 9 10 7	salade de concombre omelette au fromage poêlée camarguaise poire	10 3 7
mardi	celéri rémoulade grillade de porc pâtes à l'huile d'olive fromage blanc pomme caramel beurre salé	10 9 3 3 7 9 10 1 7 7	crème d'asperges poisson pané gratin choux fleurs yaourt grecque aux framboises	1 3 9 10 1 4 7 7
mercredi	pizza lapin fermier sce moutarde H.beurres braisés mini roitelet compote	7 1 3 7 9 10 7 7	crème de légumes normandin de veau purée de potiron et pdt petit suisse fruit	3 10 6 7 7
jeudi	choucroute munster clémentines	7 6 7	rôti de bœuf gnocchis sautés chamois d'or liegeois de fruits	3 7 9 10 1 7 7 7
vendredi	carottes rapées vgte filet de merlu sauce dieppoise émincé de poireaux à la crème morbier crème dessert	10 4 1 3 9 10 14 2 7 7 7 7 1	potage de légumes poulet rôti gratin courgettes pomme	9 7
samedi	cœur de palmier vgte tajine d'agneau poêlée de lég du soleil au pesto six de savoie orange	10 3 7 9 10 9 7	crème de volaille endives au jambon velouté fruit	7 7 1 7
dimanche	salade exotique (avocat crevette agrumes) filet de caille sauce suprême riz plateau de fromages religieuse chocolat	2 10 7 1 3 7 8 7 3 1	ravioli salade verte fromage blanc poire	1 9 3 10 7

ALLERGENES

1	gluten
2	crustacés
3	œufs
4	poissons
5	arachides
6	soja
7	lait
8	fruits à coques
9	céleri
10	moutarde
11	graines de sésame
12	anhydride sulfureux et sulfites
13	lupin
14	mollusques