



MENU DU 18 AU 24 MARS 2019

	MIDI	SOIR
LUNDI 18-03	ROULEAU DE SURIMI (1.2.3.4.10.12) ESCALOPE DE DINDE SAUCE NORMANDE (1.6.7.9.12) GRATIN DE LEGUMES (1.3.6.7) (pommes de terre, carotte, chou-fleur, poireaux, navets, lardons) CAMEMBERT (7) CREME DESSERT VANILLE (7)	POTAGE AUX POIREAUX (7.12) RAVIOLIS (1.3.9) SALADE VERTE (10.12) COMPOTE DE POIRES
MARDI 19-03	CAROTTES RAPEES (10.12) SAUCISSE FUMEE LENTILLES A LA DIJONNAISE (3.6.7.9.10) CANTAFRAIS (7) FRUIT	CREME DE VOLAILLE (1.3.7) FILETE DE POISSON MEUNIERE (1.3.4.7) EPINARDS BECHAMEL (1.6.7) GATEAU DE SEMOULE (1.3.7)
MERCREDI 20-03	ENDIVES A LA PARISIENNE (7.10.12) (ENDIVE, JAMBON, GRUYERE) HACHIS PARMENTIER (1.6.7.12) RATATOUILLE NICOISE (3.9) EMMENTAL (7) GATEAU AUX POMMES (1.3.7)	BOUILLON ALPHABET (1.12) QUICHE AUVERGNATE (1.3.6.7) BRUNOISE DE LEGUMES (6.7) YAOURT PARFUME (7)
JEUDI 21-03	CELERI MAYONNAISE (3.9.10.12) CUISSÉ DE CANETTE (1.6.7.9.12) POMMES A LA LYONNAISE (6.7) CAROTTES SAUCE POULETTE (6.7.9) GOUDA (7) FRUIT	VELOUTE DE CHAMPIGNONS (1.7.12) ŒUFS DURS SAUCE AUREOLE (1.3.6.7) CHOU-FLEUR AU JUS (1.6.7) FLAN CAFE (7)
VENDREDI 22-03	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE (10.12) FILET DE CABILLAUD SAUCE HOLLANDAISE (3.4.7.9) CORDON BLEU DE DINDE (1.6.7) TORSADES AU BEURRE (1.6.7) JULIENNE DE LEGUMES (6.7) CAMEMBERT (7) FROMAGE BLANC FRUITE (7)	POTAGE AUX TROIS LEGUMES (1.7.12) ENDIVES AU JAMBON (1.6.7) POMMES PERSILLEES (6.7) PECHES AU SIROP
SAMEDI 23-03	SALADE DE HARENGS ET POMME DE TERRE (4.10.12) ESTOUFFADE DE BŒUF (1.6.7.12) FLEURETTE DES BROCOLIS (6.7) PETIT MOULE AUX FINES HERBES (7) FRUIT	POTAGE AU CRESSON (1.7.12) TOMATE FARCIE (1.6.12) RIZ CREOLE (6.7) LIEGEOIS CHOCOLAT (6.7)
DIMANCHE 24-03	SALADE DE PERLES LEGUMIERES (1.10) (PATES, TOMATES, CONCOMBRE, MAIS, CAROTTES, OLIVES) SAUTE DE PORC PROVENÇALE (1.6.7.12) HARICOTS VERTS /FLAGEOLETS (1.6.7) MIMOLETTE (7) TARTE POMME RHUBARBE (1.3.7)	BOUILLON VERMICELLE (1.12) TOURTE POULET-POIREAUX (1.3.7) POELEE MARAICHERE (6.7) COMPOTE POMME PRUNEAUX

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).