

Menus du 18 au 22 octobre 2019

Lundi 18	Mardi 19 « menu végété »	Jeudi 21	Vendredi 22
<p>Salade de lentilles m j Grillade de porc j n d Gratin d'aubergines b c Fromage blanc b Fruit de saison Pain c</p>	<p>Salade verte j Quenelle nature sauce tomate a b c d Riz c d Faisselle b Poire aux amandes m Pain c</p>	<p>Poireau vinaigrette j Couscous c d n m Tomme b Crème brûlée a b Pain c</p>	<p>Céleri rémoulade c d j i Moules d g Frites c d Petits suisses nature b  Eclair à la vanille a b c d Pain c</p>

Les fruits et légumes : source de glucides, minéraux, vitamines, fibres

Les produits laitiers : source de protéines, calcium, vitamines

Les féculents : source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres

Viande, poisson, œuf : source de protéines, lipides, vitamines, fer

Produit de saison

Les 14 allergènes à déclaration obligatoire (règlement INCO 1169-2011) :

a Œufs	d Arachide	g Mollusques	j Moutarde	m Fruits à coque
b Lait	e Poisson	h Lupin	k Soja	n Anhydride sulfureux sulfites
c Gluten	f Crustacés	i Céleri	l Sésame	

Pour plus d'informations sur les allergènes et la composition des recettes, contacter l'équipe de restauration.