

## Menus du 23 au 27 mars 2020

Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26 - Menu « végé »	Vendredi 27
Salade de perles c j Sauté de dinde j 🌾 Riz / Haricots verts persillés b Rondelé b Mousse au marron a b Pain c	Soupe de légumes i Endive au jambon b c n Boulgour c Faisselle b 🌾 Fruit de saison Pain c	Betteraves vinaigrette a b c Steak de soja c j m 🌾 Gratin de chou-fleur b c Brie b Flan a b c Pain c	Céleri Rémoulade i j Moules / frites c f j Yaourt nature b 🌾 Salade de fruits Pain c

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.