



## Menus de la semaine

**04/06/2018**

**au**

**10/06/2018**



	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b> Repas mexicain
Hors d'œuvre	<b>ROSETTE</b>	<b>SALADE DE PÂTES</b>	<b>MELON</b>	<b>RILLETTE</b>	<b>OEUF DUR MAYONNAISE</b>
Plats protidiques	<b>SAUCISSE</b>	<b>BOEUF SAUCE VENITIENNE VBF</b>	<b>GARNITURE CARBONARA</b>	<b>FILET DE POULET SAUCE CHAMPENOISE</b>	<b>CHILI CON CARNE VBF</b>
Accompagnements	<b>HARICOTS BEURRE</b>	<b>RIZ</b>	<b>MACARONIS</b>	<b>EPINARDS BECHAMEL</b>	<b>RIZ (CHILI)</b>
Légumes	<b>POMMES VAPEUR</b>		<b>AVEC GRUYÈRE</b>	<b>PURÉE</b>	
Desserts	<b>COUPE LIÉGOISE À LA VANILLE</b>	<b>GAUFRE</b>	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>PETITS SUISSES SUCRES</b>	<b>CRÊPE</b>

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »