

## Menus de la semaine

**18/11/2019**

**au**

**22/11/2019**



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
Hors d'œuvre	<b>SALADE DE PATES A L'ANETH</b>	<b>SALADE EGYPTIENNE</b>	<b>SALADE DE PDT ET THON VGT</b>	<b>BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE</b>	
Plats protidiques	<b>MANCHONS DE POULET PERSILLES</b>	<b>CHIPOLATAS</b>	<b>TOURTE POULET POIREAUX</b>	<b>SEMOULE AUX EPICES</b>	<b>GARNITURE CARBONARA</b>
Accompagnements	<b>RIZ A LA TOMATE</b>	<b>POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES</b>	<b>CHIFFONNADE ICEBERG</b>	<b>LEGUMES COUSCOUS</b>	<b>MACARONIS</b>
Légumes			<b>HARICOTS VERTS</b>	<b>FROMAGE FRAIS FONDU</b>	<b>BRIE</b>
Desserts	<b>DESSERTS AU CHOIX</b>	<b>DESSERTS AU CHOIX</b>	<b>DESSERTS AU CHOIX</b>	<b>DESSERTS AU CHOIX</b>	<b>DESSERTS AU CHOIX</b>

M  
en  
us  
su  
sc  
ep  
tib  
les  
d'  
êt  
re  
m  
od  
ifi  
és  
sel  
on  
ap  
pr  
ov  
isi  
on  
ne  
m  
en  
ts

« 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. »