

Menus de la semaine

22/04/2019

au

28/04/2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
Hors d'œuvre		SALADE DE POMMES DE TERRE	ROSETTE	SURIMI	SAUCISSON A L'AIL
Plats protidiques		BOULETTE D AGNEAU	SAUMON A L OSEILLE	SAUCISSE	DEUX GALETTES DE SARRAZIN COMPLETE
Accompagnements		RIZ PILAF	PUREE DE POMMES DE TERRE	NOUILLES	SALADE VERTE
Légumes		LEGUMES DE COUSCOUS	POEELE MARAICHERE		
Desserts		PETITS SUISSES AROMATISES	CREME DESSERT CAMEL	DESSERT DE PAQUES	FROMAGE BLANC AUX FRUITS

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. »