



Semaine du 2 au 6 avril 2018

Jeudi 5 avril le menu est dans " l'esprit du chocolat"



Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
<u>CHOIX ORIENTÉ</u>	Allergène	<u>CHOIX ORIENTÉ</u>	Allergène	<u>CHOIX ORIENTÉ</u>	Allergène	<u>CHOIX ORIENTÉ</u>	Allergène	<u>CHOIX ORIENTÉ</u>	Allergène
<u>Férié</u>		<u>Tomate mimosa</u>	<u>ajn</u>	<u>Concombre au curry</u>	<u>jn</u>	<u>Cake au chocolat / courgettes et noix</u>	<u>abcdm</u>	<u>Taboulé</u>	<u>cjn</u>
		Poireaux vinaigrette	<u>jn</u>	Pâté en croûte	<u>ab</u>	Oeuf mimosa	<u>a</u>	Macédoine de légumes	<u>jn</u>
		Jambon forêt noire				Salade d'asperges vertes et pain d'épices	<u>jn</u>	Tomate monégasque	<u>ejn</u>
		<u>Paupiette de poisson</u>	<u>abce</u>	<u>Feuilleté Franc-comtois</u>	<u>ab</u>	<u>Escalope de dinde / sauce chocolat</u>	<u>bdm</u>	<u>Poisson pané</u>	<u>cei</u>
		Pommes de terre Vapeur				Riz	<u>c</u>	<u>Riz</u>	<u>ci</u>
	<u>Chou romanesco</u>	<u>b</u>	<u>Salade verte</u>	<u>jn</u>	<u>Brocolis</u>	<u>bdm</u>	<u>Poêlée de légumes</u>	<u>b</u>	
	Sauté de dinde	<u>bci</u>			Pavé de saumon / sauce chocolat blanc	<u>edm</u>	Côte de porc		
	<u>Yaourt à boire</u>	<u>b</u>	<u>Île flottante</u>	<u>ab</u>	<u>Poire sur lit de chocolat</u>	<u>dm</u>	<u>Crème dessert</u>	<u>b</u>	
	Choux à la crème	<u>abc</u>	Fromage	<u>b</u>	Moelleux au chocolat	<u>abcdm</u>	Mousse Caramel	<u>ab</u>	
	Fruits BIO		<u>Fruits BIO</u>		<u>Fruits bio</u>		<u>Fruits BIO</u>		

Principaux allergènes alimentaires

	Matières grasses
	Viandes et volailles, produits de la mer, œuf
	Pains, céréales, pommes de terre, pâtes et légumes secs
	Laits et produits laitiers
	Fruits et légumes

(a) OEUFS	(b) LAIT	(c) GLUTEN	(d) ARACHIDE
(e) POISSON	(f) CRUSTACES	(g) MOLLUSQUES	(h) LUPIN
(i) CELERI	(j) MOUTARDE	(k) SOJA	(l) SESAME
(m) FRUITS A COQUES	(n) ANHYDRIDE SULFUREUX SULFITES		

La Gestionnaire
S. SARTORI
Vu le 20/03/2018

La proviseure
E. HARDY
Vu le 20/03/2018