SEMAINE DU 02 Au 13 Septembre 2019

Le Chef vous propose ...

	<u>MIDI</u> Tomate vinaigrette (9/14)		<u>MIDI</u> Thon mayonnaise (6/10/11)
<u>LUNDI</u>	Fricassée de veau à l'ancienne (1/2/5/6/9)	<u>MARDI</u>	Poulet rôti (2/5/6/10)
02-sept	Ratatouille	03-sept	Flageolets persillés (1/2/5/10)
	Tome des pyrénées (6)		Croc-lait (6)
	Coktail de fruits		Pêche melba (5/6/10)
	<u>Midi</u>		Midi
	Terrine de poisson (9/10/11)		Concombre mimosa (6/9/14)
<u>JEUDI</u>	Sauté de bœuf à l'échalotte (2/5/6/10/14)	<u>VENDREDI</u>	Ravioli & gruyère râpé (5/6/10)
05-sept	Poëlée lyonnaise* (2/5/10)	06-sept	
	Camembert (6)		Bleu de bresse (6)
	<i>G</i> âteaux yaourt (5/6/10)		Crème mont blanc pistache & biscuit sec (5/6/10)
	MIDI		WIDI
	Tomate mozzarella (6/9/14)		Macédoine mayonnaise (2/6/9/10/14)
LUNDI	Emincé de poulet ciboulette (1/2/5/6/10)	<u>MARDI</u>	Garniture carbonara * (6)
09-sept	Pommes dauphine (5/6/10)	10-sept	Pennes au beurre (5/6)
	Tartare (6)		Samos (6)
	Cube de pêche		Melon
	MIDI		WIDI
	Sardine (11)		Salade de lentilles * (9/14)
<u>JEUDI</u>	Sauté de dinde au curry (2/5/6/9/10)	<u>VENDREDI</u>	Colin sce citron & menthe (1/2/3/5/6/8/10/14)
12-sept	Brocolis au beurre (2/5/6/10)	13-sept	Riz & julienne de légumes (1/2/5/10)
	Crème de gruyère (6)		Ails & F herbes (6)
	Pithivier (5/6/9/10/14)		Banane

Les allérgènes majeurs sont détèrminés

en fonction des fiches techniques fournisseurs

* Plat à base de porc

1) Arachide	8) Mollusque
2) Céleri	9) Moutarde
3) Crustacé	10) Œufs
4) Fruits à coques	11) Poisson
5) Gluten	12) Sésame
6) Lait	13) Soja
7) Lupin	14) Sulfite