

rentrée 2020 - Semaine 5

Lundi 28/09/20	Mardi 29/09/20	Jeudi 01/10/20	Vendredi 02/10/20
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
Asperge ²	Croissant emmental ¹⁴⁰	Paté en croute ⁹⁰	Salade verte ¹²⁶
Salade verte ¹²⁶	Salade verte ¹²⁶	Macedoine ⁷⁸	Salade de lentilles ¹²⁰
Potage	Crudités	Salade verte ¹²⁶	Tomate basilic
Plats principaux	Plats principaux	Plats principaux	Plats principaux
Brochette de poisson ¹⁹	Sauté de dinde à l'estragon ¹³¹	Boeuf, veau, agneau non haché ou abat	Omelette
Tomate farcie ¹⁴³	Haché d'agneau	Couscous poulet ³⁹	Suprême d'or pané ¹³⁷
Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements
Haricot vert	Haricots blancs a la tomate	Légumes à couscous ⁷⁷	Céréales gourmandes
Pâtes ¹⁰⁴	Courgettes	Semoule ¹³⁴	Ratatouille
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
Brie ¹⁶	Saint-nectaire ¹¹⁷	Yaourt nature sucré ¹⁵³	Bleu de bresse ⁷
Yaourt nature ¹⁵²	Carré de l'est ²⁵	Tomme de savoie ¹⁴⁷	Fromage portion ⁵⁹
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Fruit de saison	Fruit de saison	Petits suisse aux fruits ⁹⁴	Fruit de saison
Feuilleté abricots ⁵⁴	Yaourt aromatisé ¹⁴⁹	Fruit de saison	Mousse au chocolat ⁸⁴
Salade de fruit	Crème dessert caramel ⁴³	Gâteau au yaourt ⁷⁰	Pomme au four ⁸⁸

Vérifiez la liste des allergènes sur les fiches techniques fournisseurs.

Liste des allergènes présents dans les menus de la semaine 5

- 2^AAsperge :
- Moutarde
 - NC
 - Sulfite
- 19^BBrochette de poisson :
- Poisson
- 40^CCroissant emmental :
- Gluten
 - Lait
 - Oeuf
- 59^FFromage portion :
- Lait
- 79^MMacedoine :
- Moutarde
 - NC
 - Oeuf
- 94^PPetits suisse aux fruits :
- Lait
- 117^SSaint-nectaire :
- Lait
- 131^SSauté de dinde à l'estragon :
- Céleri
 - Gluten
 - NC
- 143^TTomate farcie :
- Gluten
 - Lait
- 152^YYaourt nature :
- Lait
- 7^BBleu de bresse :
- Lait
- 16^BBrie :
- Lait
- 25^CCarré de l'est :
- Lait
- 42^CCrème dessert caramel :
- Lait
 - NC
- 70^GGâteau au yaourt :
- Gluten
 - Lait
 - Oeuf
- 84^MMousse au chocolat :
- Lait
- 98^PPomme au four :
- Lait
- 120^SSalade de lentilles :
- Céleri
- 134^SSemoule :
- Gluten
- 147^TTomme de savoie :
- Lait
- 153^YYaourt nature sucré :
- Lait
 - NC
- 33^CCouscous poulet :
- Céleri
 - Gluten
 - NC
- 54^FFeuilleté abricots :
- Gluten
 - Lait
 - NC
 - Oeuf
 - Soja
- 77^LLégumes à couscous :
- Céleri
- 90^PPaté en croustie :
- Gluten
 - Lait
 - Oeuf
 - Sulfite
- 104^PPâtes :
- Gluten
- 128^SSalade verte :
- Moutarde
 - Sulfite
- 137^SSuprême d'or pané :
- Gluten
 - Lait
 - NC
 - Poisson
- 149^YYaourt aromatisé :
- Lait