

MENUS DU CENTRE DE LOISIRS

15 AVRIL AU 19 AVRIL 2019

| | |
|--|---|
| <u>Lundi 15</u> | <u>ALLERGENES</u> |
| CHOUX BLANC CUISSÉ DE POULET SAUCE ORANGE RIZ CANTAL FRUIT | MOUTARDE ŒUFS ALLERGENES ASSOCIES LAIT |
| <u>Mardi 16</u> | <u>ALLERGENES</u> |
| CONCOMBRE AU CHEVRE SAUCISSE JUS FRITES YAOURT NATURE COMPOTE | LAIT SULFITE MOUTARDE ALLERGENES ASSOCIES LAIT |
| <u>Mercredi 17</u> | <u>ALLERGENES</u> |
| TOMATE EN SALADE STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE BRUNOISE DE COURGETTES BLEU LIEGEOIS | MOUTARDE SULFITE ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT SOJA |
| <u>Jeudi 18</u> | <u>ALLERGENES</u> |
| SORTIE POUR LA JOURNEE REPAS FROID | |
| <u>Vendredi 19</u> | <u>ALLERGENES</u> |
| ŒUF MIMOSA POISSON MEUNIÈRE PUREE DE POIS CASSES MONTSALVY FRUIT | ŒUFS MOUTARDE SULFITE GLUTEN POISSON LAIT LAIT |

Les matières grasses utilisées pour l'assaisonnement, la cuisine, les sauces et la pâtisserie sont :
L'huile de colza ; l'huile d'olive, la margarine et le beurre.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES : Lait, soja, céleri, œufs, gluten, sulfites
ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSON : Lait, soja, céleri, œufs, gluten, poisson,
sulfite, crustacés, mollusques.