

MENUS CANTINE



DU 2 AU 12 AVRIL

DU 2 AU 5 AVRIL

DU 8 AU 12 AVRIL

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENREDI

**Salade/gouda/noix
Poulet rôti
Haricots verts
Éclair au chocolat**

**Salade de riz
Filet meunière/citron
Épinards béchamel
Kiwi**

**Céleri rémoulade
Boulettes végétales sauce tomate
Coquillettes
Velouté nature sucré**

**Betteraves persillées
Hachis Parmentier
Banane**

**Salade printanière (salade/tomate/emmental/maïs)
Croq'fromage
Carottes vichy
Semoule au lait**

**Concombre vinaigrette
Saumon beurre blanc
Brocolis
Flan pâtissier**

**Potage de légumes
Blanquette de veau
Riz pilaf
Fromage blanc aux fraises**

CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN CAS DE CIRCONSTANCES INDÉPENDANTES DE NOTRE VOLONTÉ.
CES MENUS ONT ÉTÉ ÉLABORÉS EN ADÉQUATION AVEC LES RECOMMANDATIONS DU GEM-RCN (GROUPE D'ÉTUDE DES MARCHÉS DE RESTAURATION COLLECTIVE ET DE NUTRITION), PAR LE RESPONSABLE DE LA RESTAURATION ET LA DIÉTÉTICIENNE-NUTRITIONNISTE DE LA CUISINE CENTRALE.
DANS LE CADRE DU RÈGLEMENT CE N°1169/2011 (OU RÈGLEMENT INCO : INFORMATION DES CONSOMMATEURS), NOUS VOUS INFORMONS QUE LES REPAS SERVIS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES ALLERGÈNES : GLUTEN, CRUSTACÉS, ŒUFS, POISSONS, ARACHIDES, SOJA, LAIT, FRUITS À COQUE, CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAME, ANHYDRIDE SULFUREUX, LUPIN, MOLLUSQUE.

