

/				
MENUS : écoles : adultes				
SEMAINE 15	du	12 avril	au	16 avril
GOUTER 01				

lundi 12 avril	PAI	<p>Choux blanc vinaigrette steack haché Tortis 3 couleurs BIO Petit suisse Fruits de saison</p>
		
mardi 13 avril	PAI	<p>Salade de PDT BIO Cordon bleu Choux fleur en persillade BIO St Paulin Purée de Fruits</p>
mercredi 14 avril	PAI	<p>Oeuf dur mayonnaise Saucisse de toulouse / dinde Lentilles aux oignons BIO Yaourt velouté BIO Fruit de saison</p>
jeudi 15 avril	PAI	<p>Salade de riz aux thon Poulet basquaise Céréale BIO Yaourt à boire Fruits de saison BIO</p>
vendredi 16 avril	PAI	<p>Salade verte Brandade maison kiri Tarte chocolat</p>

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES

CITATION DE LA SEMAINE

L'herbe est toujours plus verte chez les autres,
jusqu'à ce qu'on découvre que c'est du gazon artificiel .

LES MENUS SONT VALIDES PAR UNE DIETETICIENNE

ALLERGENES

Les menus indiqués contiennent ou peuvent contenir
les allergènes suivants :

Céréales contenant du gluten , crustacés ou produits à base de crustacés
œufs ou produits à base d'œufs , poisson ou produits à base de poisson
arachides ou produits à base d'arachide , soja ou produits à base de soja
lait ou produits à base de lait , fruits à coques , céleri ou produits à base
de céleri , moutarde ou produits à base de moutarde , graines de sésame ou produit
à base de sésame , anhydrides sulfureux et sulfites , lupin ou produits à base de lupin
mollusques et produits à base de mollusques

Fabrication des repas : Plats chauds : le jour même de leur consommation

Plats froids : jour J - 1, maximum