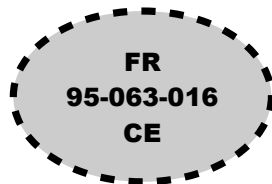


/			
<b>MENUS : écoles : adultes</b>			
<b>SEMAINE 15</b>	du	<b>12 avril</b>	au
		<b>16 avril</b>	
<b>GOUTER 01</b>			

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