

MENU



DU LUNDI 11 SEPTEMBRE 2023 AU VENDREDI 15 SEPTEMBRE 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI (Menu végétarien)	VENDREDI
ENTREE	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Salade composée	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
PLAT	Dauphinettes de veau sauce aux champignons Ou Poisson à la bordelaise	Sauté de veau sauce Marengo Ou Filet de Colin	Escalope de poulet à la crème Ou Poisson meunière	Buffet d'entrées Raviolis au fromage sauce basilic	Poulet basquaise Ou Filet de Cabillaud sauce citron
	Lentilles à la napolitaine Petits pois/carottes	Poêlée de légumes	Pommes duchesse Haricots verts	Ratatouille	Pommes de terre au four Eratin de chou-fleur
LAITAGE	Yaourt/Fromage	Yaourt/Fromage	Yaourt/Fromage	Yaourt/Fromage	Yaourt/Fromage
DESSERT	Fruits de saison	Tarte au chocolat	Compote de pommes	Cake au citron maison	Salade de fruits

Le menu est susceptible de changer en fonction des approvisionnements.

La liste des allergènes est affiché au réfectoire.

La Cestronnaire,

A. OERBAUX

La Provisseure,

B. HOFMANN

Les 14 allergènes à déclaration obligatoire

CODES	ALLERGENES
1	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre....)
2	Crustacés et produits à base de crustacés
3	Œufs et produits à base d'œufs
4	Poissons et produits à base de poissons
5	Arachides et produits à base d'arachides
6	Soja et produits à base de soja
7	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8	Fruits à coque (amandes, noixettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches)
9	Céleri et produits à base de céleri
10	Moutarde et produits à base de moutarde
11	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12	Anhydride sulfureux et sulfites
13	Lupin et produits à base de lupin
14	Mollusques et produits à base de Mollusques