

25 SEPTEMBRE AU 01 OCTOBRE 2017

Certains plats servis aux élèves sont susceptibles de contenir l'un ou plusieurs aliments référencés dans la liste des 14 allergènes alimentaires les plus courants.

LUNDI 25	<p>Salade de Pâtes ou Taboulé Ⓜ</p> <p>Sauté de Porc Asiatique – Wok de Légumes Ⓜ</p> <p>Fromage – Fruit</p>
MARDI 26	<p>Crudités Variées Ⓜ</p> <p>Paupiettes de Veau - Frites Ⓜ</p> <p>Fromage Blanc – Biscuit ou Fruit</p>
JEUDI 28	<p>Charcuterie Variée Ⓜ</p> <p>Steak Haché – Haricots Verts et Pommes de Terre Ⓜ</p> <p>Fromage - Fruit</p>
 VENDREDI 29	<p>Crudités Variées Ⓜ</p> <p>Lasagnes au Saumon – Salade Verte Ⓜ</p> <p>Yaourt Sucré - Tarte ou Fruit</p>

Menu établi selon un plan alimentaire, pour des raisons d'approvisionnement, le menu peut être modifié.

La Principale Adjointe

N.GOURLAY

L'Infirmier

P.VERPLANCKEN

L'Intendante

D.ALIAGA