



Collège du Val d'Abondance



MENUS DU LUNDI 26 MARS

AU VENDREDI 30 MARS 2018

LUNDI 26 MARS	MARDI 27 MARS
Surimi / Sardine / Maquereaux Couscous Abondance / Tomme Poire / Tomme	Quiche au thon et tomate Rosbeef au jus Ratatouille / Riz Bleu / Camembert Banane / Orange
JEUDI 29 MARS	VENDREDI 30 MARS
Choux rouge aux maïs Poisson à la bordelaise Haricots plats Comté Petit pot de crème au pain d'épices	Fond d'artichaut / Artichaut entier Brochette de dinde Blé aux légumes Vache qui rit / Rondelé aux noix Kiwi / Golden

Ce menu est donné à titre indicatif et peut être modifié en fonction des approvisionnements.



Chrystelle COMBE-DESCHAUMES



Nathalie TORRES

- le pain servi contient du GLUTEN

- la vinaigrette qui accompagne les crudités contient de la MOUTARDE

GRILLE DE PRESENTATION DES ALLERGENES

PERIODE du 26 au 30/03/18

JOUR	ALLERGENES PLATS PROPOSES	CEREALES /GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	GRAINES DE SESAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
Lundi	Sumi / Sésine / Nagasama				X										
	Croissants	X													
	Produit laitier Fruit											X			
Mardi	Quiche Thon / tomates	X		X	X					X		X			
	Roast beef au jus											X			
	Rotabouille											X			
	Riz											X			
	Produit laitier Fruit											X			
Jeudi															
	Choux rouge au lait							X							
	Poisson à la broche	X			X							X			
	Haricots Plats											X			
	Produit laitier											X			
	Pot de crème au pain d'épice	X										X			
vendredi															
	Fond d'artichaut / Artichaut														
	Brochette dinde														
	Ple' aux légumes	X										X			
	Produit laitier Fruit											X			