










Restaurant scolaire "ALBERT JOULY"

Période du 20 au 24 janvier 2020

<p>Lundi 20 Janvier</p>	<p>Salade verte Lasagnes au bœuf Fromage Fruit</p>   	
<p>Mardi 21 Janvier</p>	<p>Carottes râpées Blanquette de poisson Riz Yaourt aromatisé</p>   	
<p>Mercredi 22 Janvier</p>	<p>Salade de pâtes multicolores maïs et haricots rouges Roti de porc sauce moutarde (Sans porc, rôti de dinde) Haricots verts Laitage</p>  	<p><u>Goûter</u> Pâtes de fruits -biscuits</p>
<p>Jeudi 23 Janvier</p>	<p>Salade haricots verts échalotes Steak haché de poulet Pâtes au beurre Pâtisserie Flan pâtissier</p> 	
<p>Vendredi 24 Janvier</p>	<p>Menu sans viande Pois chiche au cumin Omelette au fromage Epinards sautés à la persillade Laitage</p>  	

EN CAS D'IMPOSSIBILITE LE MENU POURRA ETRE MODIFIE, L'EQUILIBRE DU REPAS ETANT TOUJOURS RESPECTE

INFORMATION IMPORTANTE : conformément au règlement CE n°1169/2011(Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.