

MENUS CUISINES EUGENIE BRAZIER - COLLEGES

	lundi 02/12	mardi 03/12	jeudi 05/12	vendredi 06/12
Semaine 2	Taboulé Poisson blanc sauce normande Carottes Vache qui rit Fruit cru	Radis beurre - courgette râpée à la féta Sauté de veau marengo Pâtes Brie Liégeois aux fruits	Betteraves rouges - salade de cœur de palmier Cassoulet (saucisse fumée porc-saucisson à l'ail) / volaille Haricots blancs tomates Cantal Fruit de saison	Concombre vinaigrette basilic - Pomelos Omelette au fromage Riste d'aubergines Yaourt aromatisé Crumble aux pommes maison



Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), les 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, Lupin, Mollusques.