

MENUS CUISINES EUGENIE BRAZIER - COLLEGES

| | lundi 25/11 | mardi 26/11 | jeudi 28/11 | vendredi 29/11 |
|-----------|---|---|--|--|
| Semaine 1 | <p>Salade verte - chou rouge</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>maison</p> <p>Mimolette</p> <p>Poire cuite au chocolat</p> | <p>Pizza au fromage Bio</p> <p>Emincés de bœuf au paprika</p> <p>Duo haricots verts et beurre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Soupe de potiron et croutons</p> <p>Semoule et légumes couscous</p> <p>Fromage blanc - confiture</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Tomate avocat maïs - carottes râpées</p> <p>Escalope de dinde au jus</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Edam</p> <p>Beignet</p> |



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.