

MENUS CUISINES EUGENIE BRAZIER - COLLEGES

	lundi 30/09	mardi 01/10	jeudi 03/10	vendredi 04/10
Semaine 5	<p>Salade de pommes de terre vinaigrette</p> <p>Escalope de dinde aux herbes</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte - Coleslaw</p> <p>Lasagnes de légumes</p> <p>Mini pavé d'affinois</p> <p>Glace</p>	<p>Radis - Pomelos</p> <p>Paëlla poisson</p> <p>St Paulin</p> <p>Compote</p>	<p>Charcuterie - Sardine beurre citron</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Poêlée paysanne</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</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.