

## MENUS CUISINES EUGENIE BRAZIER - COLLEGES

Semaine 2			
<b>lundi 28/04</b>	<b>mardi 29/04</b>	<b>jeudi 01/05</b>	<b>vendredi 02/05</b>
<b>Salade verte œuf - pomelos</b>	<b>Pizza</b>	<b>Pastèque - Melon</b>	
<b>Parmentier de légumes</b>	<b>Brochette de poisson meunière - citron</b>	<b>Sauté de bœuf aux oignons</b>	
<b>Poêlée paysanne</b>	<b>FERIE</b>	<b>Haricots verts</b>	
<b>Gouda</b>		<b>Rondelé ail et fines herbes</b>	
<b>Yaourt vanille</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Riz au lait</b>	
<b>Ananas ☺</b>			

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, Anthydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques.