



























Menu *Scolaire* semaine n°35 (du 29 août au 2 septembre 2016)











	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1	Vendredi 2
				Rillettes  Calories ~ 130	Carottes râpées vinaigrette   Calories ~ 100
				Boeuf sauce tomate  Calories ~ 260	Brandade de poisson & salade     Calories ~ 340
				Ratatouille niçoise  Calories ~ 70	
				Camembert  Calories ~ 70	Kiri  Calories ~ 60
				Flan patissier  Calories ~ 3410	Mousse au chocolat  Calories ~ 50

Légende :  = Recommandation nutritionniste  = Plat complet (viande + légumes)  = Contient du porc  = Idéal pour pique-nique durable  = Agriculture biologique  = Agriculture maîtrisée ou développement  = Agriculture maîtrisée ou développement

Descriptions de plats :

BRANDADE DE POISSON & SALADE : colin haché cuisiné, mousseline et gruyère rapé, salade verte

Liste des allergènes :

Camembert :  LAIT / LACTOSE
Carottes râpées vinaigrette :  SULFITES  MOUTARDE
Brandade de poisson & salade :  LAIT / LACTOSE  SULFITES  MOUTARDE  SOJA  POISSON
Kiri :  LAIT / LACTOSE
Mousse au chocolat :  LAIT / LACTOSE