





# Menus du Foyer et Portage

du 18/02/2019 au 22/02/2019



|  | LUNDI                                       | MARDI                       | MERCREDI  | JEUDI                         | VENREDI   |
|--|---|-----------------------------|---|-------------------------------|---|
|  <i>Entrée</i>   | Salade de Riz                               | Concombre à la crème        | Salade PDT<br>Ciboulette                        | Salade de chou chinois        | Salade de lentilles                                     |
|  <i>Plat</i>    | Sauté de Boeuf au paprika<br>Haricots verts | Saumon en Sauce<br>Macaroni | Emincé de dinde forestière<br>Poêlée de Légumes | Oeuf Dur<br>Epinards béchamel | Filet de limande meunière<br>Chou romanesco<br>Persillé |
|  <i>Fromage</i> | Fromage blanc sucré                         | Gouda                       | Petit Fondu                                     | Yaourt aromatisé              | Emmental  |
|  <i>Dessert</i> | Fruit de Saison                             | Crème dessert Vanille       | Fruit de Saison                                 | Compote pomme fraise          | Tarte aux pommes  |

Le personnel est à disposition du client pour répondre à toute question relative à la présence éventuelle d'allergènes dans le plats que vous souhaitez consommer. Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.