

## Semaine du 22 au 28 Janvier 2018

 <p><b>LUNDI</b></p>	<b>DEJEUNER</b>	
	Potage Lasagne à la bolognaise Laitage Fruit frais <span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px;">BIO</span>	*** **
<p><b>MARDI</b></p>	Potage <span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px;">BIO</span> Sauté de porc aigre doux Riz cantonnais Laitage Fromage blanc aux fruits rouges	*** *** *** *
	<p><b>MERCREDI</b></p>	Potage <span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px;">BIO</span> Marée du jour Pommes rissolées/navets confits Laitage Cocktail de fruits
<p><b>JEUDI</b></p>		Potage <span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px;">BIO</span> Pâtes à la carbonara Laitage Compote de fruits
	<p><b> VENDREDI</b></p>	Potage Couscous Légumes couscous Laitage Fruit frais <span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px;">BIO</span>

**2017 - 2018**

**APF Mulhouse - Saveurs Restauration**

<b>3 Etoiles</b> ***	⇒ Plats 100 % Produits Frais et 100 % Cuisinés Maison.
<b>2 Etoiles</b> **	⇒ Plats composés de produits crus, frais, surgelés ou secs cuisinés maison.
<b>1 Etoiles</b> *	⇒ Plats composés de produits crus prêts à cuire sans autres interventions.
<b>0 Etoiles</b>	⇒ Produits sans intervention, ni cuisson (yaourt, produits frais...).

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons à vous rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet.