



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE
LA RÉGION



VIANDE
FRANÇAISE



LABEL
ROUGE



BLEU BLANC
CŒUR



PÊCHE
DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

LIEUX DE RESTAURATION



ÉCOLES



ACCUEIL
DE LOISIRS

SEMAINE DU 1 AU 5 AOÛT

| | LUNDI 1 AOÛT | MARDI 2 AOÛT | MERCREDI 3 AOÛT | JEUDI 4 AOÛT | VENDREDI 5 AOÛT |
|---------|---|--|--|--|---|
| ENTRÉE | TOMATES VINAIGRETTE | BETTERAVES SAUCE MAYONNAISE ET FROMAGE BLANC | SALADE SOMBRÉRO | SALADE COLESLAW | CONCOMBRE À LA CRÈME |
| PLAT | SAUTÉ DE PORC SAUCE FORESTIÈRE | SAUTÉ DE BŒUF | FILET DE POISSON SAUCE ARMORICAINE | PÂTES VÉGÉTARIENNES (pâtes, brocolis, poivrons rouge et jaune) | CORDON BLEU |
| | SEMOULE | PRINTANIÈRE DE LÉGUMES | POMME ROSTI | | PETITS POIS/ CAROTTES |
| DESSERT | FROMAGE BLANC NATURE | FROMAGE | ÉCLAIR AU CHOCOLAT | FROMAGE | YAOURT |
| | | FRUIT | | FLAMBY | FRUIT |
| GOÛTER | PAIN PÂTE A TARTINER BRIQUETTE DE JUS DE RAISINS | PAIN AU CHOCOLAT BRIQUETTE DE JUS DE POMMES | PAIN BEURRE CONFITURE BRIQUETTE DE JUS D'ORANGE | GROS BISCUIT BRIQUETTE DE LAIT CHOCOLATÉ | COMPOTE/ BISCUIT BRIQUETTE DE JUS MULTIFRUITES |
| | 1 3 4 7 8 10 12 | 1 3 7 9 10 12 | 1 2 3 4 5 7 9 10 12 | 1 3 5 7 9 10 12 | 1 3 5 7 |

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES



GLUTEN

1



CRUSTACÉS

2



OEUFS

3



POISSONS

4



ARACHIDES

5



SOJA

6



LAIT

7



FRUITS À
COQUES

8



CÉLÉRI

9



MOUTARDE

10



SÉSAME

11



SULFITES

12



LUPINS

13



MOLLUSQUES

14



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



PRODUITS DE LA RÉGION



VIANDE FRANÇAISE



LABEL ROUGE



BLEU BLANC CŒUR



PÊCHE DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

LIEUX DE RESTAURATION



ÉCOLES



ACCUEIL DE LOISIRS

SEMAINE DU 8 AU 12 AOÛT

| | LUNDI 8 AOÛT | MARDI 9 AOÛT | MERCREDI 10 AOÛT | JEUDI 11 AOÛT | VENDREDI 12 AOÛT |
|---------|--|--|---------------------------------------|--|---|
| ENTRÉE | TOMATES MOZZARELLA | BETTERAVES SAUCE MAYONNAISE ET FROMAGE BLANC | CAROTTES RÂPÉES/ DÉS DE GRUYÈRE | TABOULÉ | PASTÈQUE |
| PLAT | PAËLLA VÉGÉTARIENNE (riz, oignons, poivrons, petits pois et ail) | FILET DE POISSON | SAUTÉ DE BŒUF | AIGUILLETTE DE POULET | ROTI DE PORC |
| | | ÉPINARDS A LA CRÈME | QUINOA | CAROTTES CRÉMÉES | SALADE DE PÂTES PERLES (pâtes perles, surimi, concombre et sauce bulgare) |
| DESSERT | COMPOTE DE POMMES/ BISCUIT | ENTREMET CHOCOLAT | FROMAGE BLANC | FRUIT | MINI BABYBEL |
| | | | TARTE NOIX DE COCO | | GÂTEAU DE SEMOULE |
| GOÛTER | PAIN BEURRE CHOCOLAT BRIQUETTE DE JUS DE RAISINS | COMPOTE A BOIRE/ BISCUIT BRIQUETTE DE JUS MULTIFRUITES | CROISSANT BRIQUETTE DE LAIT CHOCOLATÉ | BEIGNET NATURE BRIQUETTE DE JUS D'ORANGE | CAKE AUX POMMES BRIQUETTE DE JUS DE POMMES |
| | 1 3 7 9 10 12 | 1 3 4 5 7 10 | 1 3 7 8 10 12 | 1 3 5 7 | 1 2 3 4 7 14 |

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES



GLUTEN

1



CRUSTACÉS

2



OEUFS

3



POISSONS

4



ARACHIDES

5



SOJA

6



LAIT

7



FRUITS À COQUES

8



CÉLÉRI

9



MOUTARDE

10



SÉSAME

11



SULFITES

12



LUPINS

13



MOLLUSQUES

14



LIEUX DE RESTAURATION



SEMAINE DU 15 AU 19 AOÛT

| | LUNDI 15 AOÛT | MARDI 16 AOÛT | MERCREDI 17 AOÛT | JEUDI 18 AOÛT | VENDREDI 19 AOÛT |
|---------|--|---|--|---|---|
| ENTRÉE | | BETTERAVES SAUCE MAYONNAISE ET FROMAGE BLANC | CONCOMBRE VINAIGRETTE | ROULÉ AU FROMAGE | TOMATE VINAIGRETTE |
| PLAT | A S S O M P T I O N | GOULASH | DONUT DE DINDE | FILET DE POISSON SAUCE ENSOLEILLÉE | COUSCOUS AUX BOULETTES VÉGÉTARIENNES |
| | | COQUILLETES | POMMES DE TERRE VAPEUR | PURÉE | |
| FROMAGE | | YAOURT AROMATISÉ | FRUIT | FROMAGE | |
| FRUIT | | | | FRUIT | |
| DESSERT | | PAIN/ PÂTE A TARTINER BRIQUETTE DE JUS DE POMMES | PAIN BEURRE CONFITURE BRIQUETTE DE LAIT CHOCOLATÉ | PAIN AU CHOCOLAT BRIQUETTE DE JUS D'ORANGE | BISCUIT MOELLEUX BRIQUETTE DE JUS MULTIFRUITES |
| GOÛTER | | | | | |
| | | ① ③ ④ ⑦ ⑧ ⑩ ⑫ | ① ④ ⑦ ⑩ ⑫ | ① ③ ④ ⑦ ⑫ | ① ③ ⑤ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑫ |

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES





AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE
LA RÉGION



VIANDE
FRANÇAISE



LABEL
ROUGE



BLEU BLANC
CŒUR



PÊCHE
DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

LIEUX DE RESTAURATION



ÉCOLES



ACCUEIL
DE LOISIRS

SEMAINE DU 22 AU 26 AOÛT

| | LUNDI 22 AOÛT | MARDI 23 AOÛT | MERCREDI 24 AOÛT | JEUDI 25 AOÛT | VENDREDI 26 AOÛT |
|---------|--|---|---|---|---|
| ENTRÉE | PASTÈQUE | BETTERAVES SAUCE MAYONNAISE ET FROMAGE BLANC | TOMATE/ MOZARELLA | SALADE DE PÂTES AU SURIMI | MINI PIZZA BOLOGNAISE |
| PLAT | ŒUFS DURS | AIGUILLETTE DE POULET | ROTI DE PORC | CROQUETTE DE POISSON | RIZ CANTONNAIS ET LÉGUMES |
| | SALADE DE POMMES DE TERRE ET TOMATES | PETITS POIS A LA FRANÇAISE | PURÉE DE CAROTTES | HARICOTS VERTS | |
| DESSERT | FROMAGE | FROMAGE | PETITS SUISSE AU SUCRE | YAOURT | FROMAGE |
| | MOUSSE AU CHOCOLAT | FRUIT | | FRUIT | FRUIT |
| GOÛTER | CROISSANT BRIQUETTE DE JUS MULTIFRUITES | BISCUIT FOURRÉ BRIQUETTE DE LAIT CHOCOLATÉ | COMPOTE A BOIRE/ BISCUIT BRIQUETTE DE JUS D'ORANGE | BEIGNET AUX POMMES BRIQUETTE DE JUS DE RAISINS | PAIN/ PÂTE A TARTINER BRIQUETTE DE JUS DE POMMES |
| | 1 2 3 4 7 14 | 1 3 4 5 7 10 12 | 1 3 5 7 10 12 | 1 2 3 4 5 7 10 12 | 1 3 7 8 |

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES



GLUTEN

1



CRUSTACÉS

2



ŒUFS

3



POISSONS

4



ARACHIDES

5



SOJA

6



LAIT

7



FRUITS À
COQUES

8



CÉLÉRI

9



MOUTARDE

10



SÉSAME

11



SULFITES

12



LUPINS

13



MOLLUSQUES

14