



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 MAI

	LUNDI 1 MAI	MARDI 2 MAI	MERCREDI 3 MAI	JEUDI 4 MAI	VENDREDI 5 MAI
ENTRÉE		SALADE DE BLÉ A L'EMMENTAL	PÂTÉ	CONCOMBRE	CAROTTES AUX DEUX FRUITS
PLAT	FÉRIÉ	ŒUFS DURS	CROQUE-MONSIEUR	CUBES DE POISSON SAUCE AUX NOIX	TORTELLONI/ RICOTTA
		CHOU FLEUR BÉCHAMEL	SALADE ICEBERG	PURÉE DE PATATES DOUCES	
DESSERT		FRUIT	FROMAGE	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	FROMAGE
			ABRICOTS AU SIROP		TARTE AUX ABRICOTS
GOÛTER			FLAN RUSTIQUE BRIQUETTE DE LAIT CHOCOLATÉ		
		1 3 7 10 12	1 3 7	1 4 7 8 10	1 3 7 10

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



LIEUX DE RESTAURATION

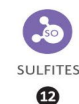


SEMAINE DU 8 AU 12 MAI

	LUNDI 8 MAI	MARDI 9 MAI	MERCREDI 10 MAI	JEUDI 11 MAI	VENDREDI 12 MAI
ENTRÉE		SALADE DE TOMATES	TABOULÉ MAISON	SAUCISSON	TARTE AUX FROMAGES
PLAT	FÉRIÉ	OMELETTE	POISSONNETTE	POULET BASQUAISE	SAUTÉ DE DINDE
		BRUNOISE DE LÉGUMES	PURÉE DE POIS CASSÉS	PETITS POIS	HARICOTS VERTS
		FROMAGE	ENTREMET CHOCO	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT
DESSERT		CLAFOUTIS MANDARINE			
GOÛTER			DONUT BRIQUETTE DE JUS DE POMMES		
		1 3 7 9 12	1 3 4 5 7 12	1 7 9 12	1 3 7

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

LES 14 ALLERGÈNES





LIEUX DE RESTAURATION



SEMAINE DU 15 AU 19 MAI

	LUNDI 15 MAI	MARDI 16 MAI	MERCREDI 17 MAI	JEUDI 18 MAI	VENDREDI 19 MAI
ENTRÉE	ŒUFS MAYONNAISE	MACÉDOINE MAYONNAISE	PAS DE CENTRE DE LOISIRS	ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
PLAT	QUICHE TOMATES ET CHAMPIGNONS	JAMBALAYA (poulet, riz, poivrons chorizo, oignons, piment, céleri, thym, laurier et huile d'olive)			
	SALADE				
DESSERT	FROMAGE	FROMAGE			
	FRUIT	ÉCLAIR AU CHOCOLAT			
GOÛTER					
	3 7 10 12	1 4 7 9 12			

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

LES 14 ALLERGÈNES





LIEUX DE RESTAURATION



SEMAINE DU 22 AU 26 MAI

	LUNDI 22 MAI	MARDI 23 MAI	MERCREDI 24 MAI	JEUDI 25 MAI	VENDREDI 26 MAI
ENTRÉE	PIÉMONTAISE	CONCOMBRE	CRÊPE AU FROMAGE	ŒUFS MAYONNAISE	QUICHE LORRAINE
PLAT	ROTI DE BŒUF	HACHIS VÉGÉTARIEN	COLIN SAUCE NORMANDE	TAJINE AUX ABRICOTS	POÊLÉE FAÇON GRAND-MÈRE (Plat complet : émincés de volaille avec poêlée de légumes à la crème)
	HARICOTS VERTS		CÉRÉALIÈRE	SEMOULE	
DESSERT	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE	PARIS BREST	FROMAGE	FRUIT
		FRUIT		CRÈME DESSERT	
GOÛTER			BEIGNET BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS		
	2 3 4 7 10 12	1 4 7 9 12	1 3 4 5 7 8	1 3 5 7 9 12	1 3 7

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

LES 14 ALLERGÈNES





LIEUX DE RESTAURATION



SEMAINE DU 29 MAI AU 2 JUIN

	LUNDI 29 MAI	MARDI 30 MAI	MERCREDI 31 MAI	JEUDI 1 JUIN	VENDREDI 2 JUIN
ENTRÉE		SALADE DE BLÉ/ EMMENTAL ET SURIMI	CRÊPE AU FROMAGE	TOMATE MOZARELLA	CÉLERI SAUCE COCKTAIL
PLAT	FÉRIÉ	CORDON BLEU	COLIN SAUCE NORMANDE	OMELETTE	BRANDADE DE POISSON
		CHOU FLEUR	CÉRÉALIÈRE	BRUNOISE DE LÉGUMES	
DESSERT		YAOURT	PARIS BREST	FROMAGE	TARTE AUX POMMES
		COCKTAIL DE FRUITS		FRUIT	
GOÛTER			BEIGNET BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS		
		1 2 3 4 7 10 12	1 3 4 5 7 8	3 7 9	1 3 4 7 9

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

LES 14 ALLERGÈNES

