



LIEUX DE RESTAURATION



Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 6 AU 10 MAI

	LUNDI 6 MAI	MARDI 7 MAI	MERCREDI 8 MAI	JEUDI 9 MAI	VENDREDI 10 MAI
ENTRÉE	BETTERAVE MIMOSA	SALADE SOMBRÉRO (maïs, haricots rouges, poivrons, petits pois, carottes, céleri)			
PLAT	BRUNOISE DE LÉGUMES ET CÉRÉALIÈRE VÉGÉTARIENNES	CORDON BLEU HARICOTS VERTS	FÉRIÉ	FÉRIÉ	PONT DE L'ASCENSION
DESSERT	YAOURT DE BREBIS	POMME			
GOÛTER					
	1 3 4 7 9 10 12 13	1 4 7 8 9 10 12			

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



Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 13 AU 17 MAI

	LUNDI 13 MAI	MARDI 14 MAI	MERCREDI 15 MAI	JEUDI 16 MAI	VENDREDI 17 MAI
ENTRÉE	SARDINE	MACÉDOINE SURIMI	SALADE DE BLÉ 	HARICOTS VERTS MIMOSA 	SALADE VERTE 
PLAT	HACHIS PARMENTIER 	FRICASSÉE DE VOLAILLE FAÇON GRAND-MÈRE (émincés de dinde, champignons, haricots verts, tomates, crème) 	JAMBON RÖSTI DE LÉGUMES	RÔTI DE BŒUF  FRITES	BRUNOISE DE LÉGUMES VÉGÉTARIENNE 
DESSERT	CANTADOU KIWI	EMMENTAL SALADE DE FRUITS	RAISIN	YAOURT SUCRÉ	BRIE QUATRE-QUARTS AUX POMMES 
GOÛTER			PAIN BEURRE/ CONFITURE BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS		
	1 4 7	1 2 3 4 7 9 14	1 3 4 5 7 9 12	1 3 7 9 10 12	1 3 7 9 10 12

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

LES 14 ALLERGÈNES





LIEUX DE RESTAURATION



Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 20 AU 24 MAI

	LUNDI 20 MAI	MARDI 21 MAI	MERCREDI 22 MAI	JEUDI 23 MAI	VENDREDI 24 MAI
ENTRÉE		BETTERAVE 	CHOU BLANC RÂPÉ 	CONCOMBRE ALPIN 	CAROTTES AUX DEUX FRUITS 
PLAT	FÉRIÉ	SAUTÉ DE DINDE SAUCE CHARCUTIÈRE  PETITS POIS	SAUTÉ DE PORC SAUCE VANILLE  JULIENNE DE LÉGUMES À LA CRÈME	OMELETTE PEPINETTES SAUCE TOMATE	CRISPI D'OR (NUGGETS AU FROMAGE) RIZ
DESSERT		BANANE	ENTREMET VANILLE/ BISCUIT	YAOURT AUX FRUITS	CAMEMBERT BROWNIES 
GOÛTER			BANANE/ BISCUIT SIROP À L'EAU		
		1 4 7 10 12	1 3 4 6 8 9 10 12	1 3 7 10 12	1 3 7 8 10 12

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



Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 27 AU 31 MAI

	LUNDI 27 MAI	MARDI 28 MAI	MERCREDI 29 MAI	JEUDI 30 MAI	VENDREDI 31 MAI
ENTRÉE	ŒUF MAYONNAISE 	MAQUEREAU À LA MOUTARDE	TABOULÉ 	SALADE FRAÎCHEUR  (tomate, avocat, concombre, emmental, oignon, citron)	SALADE PASTA  (parmesan, coquillettes, courgette et tomate)
PLAT	JAMBALAYA  (riz, chorizo, poulet, tomate)	SPAGHETTIS VÉGÉTARIENNES 	FILET DE TILAPIA	RÂBLE DE LAPIN SAUCE CHASSEUR  POËLÉE DE LÉGUMES	NUGGETS DE POULET POMMES CAMPAGNARDES
			HARICOTS VERTS		
DESSERT	BLEU	EDAM	POIRE	COCKTAIL DE FRUITS	EMMENTAL
	COMPOTE/ BISCUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT			TARTE AUX POIRES 
GOÛTER			POMME/ BISCUIT BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS		
	1 3 4 7 8 9 10 12	1 3 6 7	1 2 3 4 7 10 12 14	1 7 9	1 3 6 7 10

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

LES 14 ALLERGÈNES

