











LIEUX DE RESTAURATION



**Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE**

**SEMAINE DU 3 AU 7 JUIN**

*Menu Chinois*

	LUNDI 3 JUIN	MARDI 4 JUIN	MERCREDI 5 JUIN	JEUDI 6 JUIN	VENDREDI 7 JUIN
ENTRÉE	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES CORAIL  (lentilles corail, courgettes, cumin, citron)	MELON	SAMOUSSA DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS MIMOSA
PLAT	AIGUILLETTE DE POULET   FRITES/ KETCHUP	PÉPINETTE ET LÉGUMES	RÔTI DE BŒUF   PIÉMONTAISE 	SAUTÉ DE PORC AU MIEL   RIZ CANTONNAIS	FILET D'ÉGLEFIN SAUCE ENSOLEILLÉE (sauce au curry)  POÊLÉ DE LÉGUMES 
DESSERT	CAMEMBERT  BANANE	TARTE NOIX DE COCO	EMMENTAL  YAOURT AUX FRUITS	GÂTEAU A L'ANANAS FRAIS	FRUIT
GOÛTER			KIWI/ BISCUIT SIROP À L'EAU		
	1 5 7 10	1 3 5 7 10	1 3 5 7 10	1 3 5 7 10	1 3 4 5 10

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 10 AU 14 JUIN**

	LUNDI 10 JUIN	MARDI 11 JUIN	MERCREDI 12 JUIN	JEUDI 13 JUIN	VENDREDI 14 JUIN
ENTRÉE	CHOU BLANC À LA COMTOISE  (chou blanc, maïs, mimolette, mayonnaise)	MACÉDOINE	RADIS/ BEURRE	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON 	SALADE SOMBRÉRO (haricots rouges, petits pois, maïs, céleri et carottes)
PLAT	BLANQUETTE DE DINDE 	FILET DE CABILLAUD SAUCE PARISIENNE 	JAMBON	TORTELLONIS SAUCE TOMATE 	SAUTÉ DE DINDE 
	BATATOUILLE/ ÉBLY 	JULIENNE DE LÉGUMES ET BOULGOUR	PETITS POIS		CHOU FLEUR
DESSERT	PARIS BREST	BRIE POMME	FROMAGE BLANC VANILLE	CAMEMBERT POIRE	GÂTEAU À LA PISTACHE 
GOÛTER			PAIN BEURRE/ CONFITURE BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS		
	1 3 5 7 10	1 5 7 10	1 7	1 3 5 7 10	1 3 5 7 10

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 17 AU 21 JUIN**

	LUNDI 17 JUIN	MARDI 18 JUIN	MERCREDI 19 JUIN	JEUDI 20 JUIN	VENDREDI 21 JUIN
ENTRÉE	SALADE VINAIGRETTE	MELON	BETTERAVES AUX POMMES 	SALADE COLESLAW 	SALADE DE TOMATES AU THON
PLAT	HACHIS PARMENTIER 	RÔTI DE PORC  SALADE DE PÂTES AU SURIMI	QUICHE AU FROMAGE  SALADE VERTE	ŒUFS DURS ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE	FRICASSÉE DE VOLAILLE FAÇON GRAND-MÈRE  (émincés de dinde, poêlée de légumes à la crème)
DESSERT	DANETTE CHOCOLAT	EMMENTAL ANANAS	GÉNOISE À LA FRAISE 	VACHE QUI RIT NECTARINE	BOURSIN RIZ AU LAIT 
GOÛTER			BANANE/ BISCUIT SIROP À L'EAU		
	1 5 7 10	1 2 4 7 10	1 3 5 7 10	1 3 5 7 10	1 5 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



**Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE**

**SEMAINE DU 24 AU 28 JUIN**

	LUNDI 24 JUIN	MARDI 25 JUIN	MERCREDI 26 JUIN	JEUDI 27 JUIN	VENDREDI 28 JUIN
ENTRÉE	SALADE NIÇOISE  (riz, tomates, haricots verts et œufs durs)	SALADE DE POMMES DE TERRE SAUCE À L'ÉCHALOTTE 	PASTÈQUE	TOMATE ANTIBOISE  (tomate creusée garnie de miettes de thon, macédoine et mayonnaise)	TERRINE DE LÉGUMES
PLAT	SAUCISSES DE STRASBOURG  POMMES DE TERRE SAUTÉES 	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AUX CHAMPIGNONS   BROCOLIS	SALADE CÉSAR (laitue, croustons, emmental et émincés de poulet) 	FILET DE COLIN SAUCE À LA CRÈME   CHOU FLEUR	RISIBISI VÉGÉTARIEN  (riz, petits pois et crème)
DESSERT	ABRICOTS	GÂTEAU AU CHOCOLAT	TOME  YAOURT AUX FRUITS	PÊCHE	BOREBEL  FLAN
GOÛTER			PAIN BEURRE/ CONFITURE BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS		
	1 3 12	1 3 4 7 10 12	1 3 7	1 3 4 7 9 12	1 3 7 9

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

**LES 14 ALLERGÈNES**

