

Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

menu du 6 mai au 5 juillet

Lundi 20/05/2024	Mardi 21/05/2024	Mercredi 22/05/2024	Jeudi 23/05/2024	Vendredi 24/05/2024
-		ENTRÉES		
Salade Coleslaw Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites	Pommes de terre à la ciboulette vinaigrette Moutarde, Sulfites	Pastèque Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Cake à la tomate olives et basilic Oeufs, Gluten, Lait	Concombre au fromage frais ail et fines herbes Lait
- <u></u>		P L A T S		
Beignets de calamars sauce tartare Oeufs, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Sulfites	Oeufs brouillés à l'emmental Oeufs, Lait	Sauté de boeuf 🔾 sauce au curry Gluten, Lait, Moutarde	Aiguillettes de poulet 🔾 au jus tomaté Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Dés colin d'Alaska ⊘ sauce basilic Poissons, Gluten, Lait
		— GARNITURES —		
Riz 🛭 créole Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Petits pois à l'étuvé Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Haricots verts persillés Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Purée de pomme de terre Fraîche Lait	Macaroni semi-complet Gluten
		PRODUITS LAITIERS		
Fromage frais Petit cotentin Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Tomme blanche Lait	Fromage fondu Vache qui rit. Lait	Tomme grise <u>Lait</u>	Yaourt nature <u>ख</u> <u>Lait</u>
		DESSERTS		
Fruit Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Fruit Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Eclair parfum chocolat (*) Oeufs, Gluten, Lait, Soja	Fruit Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Tarte flan pâtissier 💮 Oeufs, Gluten, Lait
		BOULANGERIE		
Pain <i>Gluten</i>	Pain Gluten	Pain Gluten	Pain Gluten	Pain Gluten



Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

menu du 6 mai au 5 juillet

Lundi 27/05/2024	Mardi 28/05/2024	Mercredi 29/05/2024	Jeudi 30/05/2024	Vendredi 31/05/2024
		ENTRÉES —		
Pastèque Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Pâté de campagne Gluten, Lait, Moutarde, Soja	Salade Coleslaw Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites	Tomates vinaigrette Moutarde, Sulfites	Salade iceberg vinaigrette chimichurri Sulfites
	Pâté de volaille et cornichons Moutarde			
		P L A T S		
Poisson blanc pané croustillant Poissons, Gluten	Boulettes de boeuf a sauce romarin Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Fusilli Ma façon carbonara Gluten, Lait	Saucisse de Toulouse Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Hachis parmentier au bœuf 🜍 Lait
		——— GARNITURES ———		
Ratatouille Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	CAROTTES PERSIL Pas d'allergènes à déclaration obligatoire		Lentilles @ Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	
Semoule Gluten				
		- PRODUITS LAITIERS		
Fromage fondu Samos Lait	Saint nectaire Lait	Yaourt nature ᠍ Lait	Fromage frais Cantafrais Lait	Brie <i>Lai</i> t
		DESSERTS		
Fruit Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Gaufre au sucre Oeufs, Gluten, Lait, Soja	Salade de fruits frais Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Dessert lacté framboise à boire Lait	Dessert lacté gélifié au chocolat Lait
		BOULANGERIE ——		
Pain Gluten	Pain Gluten	Pain Gluten	Pain <i>Gluten</i>	Pain Gluten



Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

menu du 6 mai au 5 juillet

Lundi 03/06/2024	Mardi 04/06/2024	Mercredi 05/06/2024	Jeudi 06/06/2024	Vendredi 07/06/2024
		— ENTRÉES —		
Choux bicolores vinaigrette Moutarde, Sulfites	Salade à la grecque (tomate, concombre, fromage de brebis, olive) Lait	Soupe froide de tomates concombres et poivrons Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Tartine de tapenade, tomate et basilic Poissons, Gluten	Macédoine mayonnaise Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites
		P L A T S		
Boulettes de soja sauce samourai Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites	Colin d'Alaska Sauce aux fruits de mer Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Mollusques	Daube de boeuf \delta à la Provençale Gluten	Nuggets de poulet Gluten	Sauce bolognaise de boeuf Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
		GARNITURES —		
Pommes de terre vapeur Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Duo carotte, ail et curcuma Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Jardinière de légumes Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Haricots verts persillés Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Coquillettes Gluten
		PRODUITS LAITIERS		
Saint paulin <u>Lai</u> t	Fromage Petit moulé noix Fruits à coque, Lait	Buchette lait de mélange Lait	Munster <i>Lait</i>	Emmental râpé <i>Lait</i>
		DESSERTS		
Muffin aux pépites de chocolat 🛞 Oeufs, Gluten, Lait, Soja	Pain perdu Oeufs, Gluten, Lait	Gâteau aux myrtilles Oeufs, Gluten, Lait	Fruit Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Fruit Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
		BOULANGERIE		
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>



Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

menu du 6 mai au 5 juillet

Lundi 10/06/2024	Mardi 11/06/2024	Mercredi 12/06/2024	Jeudi 13/06/2024	Vendredi 14/06/2024
Concombre à la crème et persil Lait, Sulfites		ENTRÉES	Tomate et mozzarella <i>Lait</i>	Carottes râpées et vinaigrette au citron Moutarde, Sulfites
		P L A T S		
Colin d'Alaska a sauce aurore Poissons, Gluten, Lait	Couscous végétal Gluten, Moutarde, Sulfites	Aiguillette de poulet rôtie au curry et coco Gluten, Lait, Moutarde	Sauté de veau a au jus tomaté Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Paella marine Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Mollusques
		—— GARNITURES ———		
Purée à la patate douce <i>Lait</i>		Courgettes braisées Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Haricots verts A persillés Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	
		- PRODUITS LAITIERS -		
	Gouda <i>Lait</i>	Montcadi croute noire Lait		
		DESSERTS		
Fruit Pas d'allergènes à déclaration obligatoire		Semoule au lait <i>Gluten, Lai</i> t	Dessert lacté fraise basilic à boire <i>Lait</i>	Fruit Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
		DESSERT'BAR		
	Purée de pommes Pas d'allergènes à déclaration obligatoire			
		BOULANGERIE ——		
Pain <i>Gluten</i>	Pain Gluten	Pain Gluten	Pain Gluten	Pain Gluten



Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

menu du 6 mai au 5 juillet

Lundi 17/06/2024	Mardi 18/06/2024	Mercredi 19/06/2024	Jeudi 20/06/2024	Vendredi 21/06/2024
		ENTRÉES —		
	Taboulé vinaigrette Gluten, Moutarde, Sulfites	Cake à l'emmental Oeufs, Gluten, Lait	Tomate vinaigrette Moutarde, Sulfites	
		PLATS		
Saucisse de volaille Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Chili sin carne Oeufs, Lait	Wings de poulet Gluten	Nuggets de blé Céleri, Gluten	Merlu sauce aux légumes d'été Poissons, Gluten, Lait
Saucisses de Strasbourg Pas d'allergènes à déclaration obligatoire				
		— GARNITURES —		
Lentilles 👰 Pas d'allergènes à déclaration obligatoire		Tian de légumes Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	CAROTTES PERSIL Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	CHOU-FLEUR PERSILLE Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
		PRODUITS LAITIERS		
Fromage blanc type suisse Lait	F			Pointe de brie <i>Lait</i>
		DESSERTS —		
Barre bretonne Oeufs, Gluten	Smoothie pomme et ananas au sirop d'érable Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Fruit Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Brownie mexicain (chocolat et haricots rouges) Oeufs, Soja	Fruit Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
		BOULANGERIE		
Pain Gluten	Pain Gluten	Pain Gluten	Pain Gluten	Pain Gluten



Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

menu du 6 mai au 5 juillet

Lundi 24/06/2024	Mardi 25/06/2024	Mercredi 26/06/2024	Jeudi 27/06/2024	Vendredi 28/06/2024
		ENTRÉES —		
Salade Coleslaw Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites		Pastèque Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Cake à la tomate olives et basilic Oeufs, Gluten, Lait	Concombre au fromage frais ail et fines herbes Lait
		P L A T S		
Beignets de calamars sauce tartare Oeufs, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Sulfites	Oeufs brouillés à l'emmental Oeufs, Lait	Sauté de boeuf o sauce au curry Gluten, Lait, Moutarde	Aiguillettes de poulet 🔾 au jus tomaté Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Dés colin d'Alaska a sauce basilic Poissons, Gluten, Lait
		GARNITURES —		
Riz 🛭 créole Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Petits pois à l'étuvé Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Haricots verts persillés Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Purée de pomme de terre Fraîche Lait	Macaroni semi-complet Gluten
		PRODUITS LAITIERS		
P.	Tomme blanche <i>Lait</i>			
		DESSERTS		
Crème dessert saveur vanille Lait	Fruit Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Eclair parfum chocolat (§) Oeufs, Gluten, Lait, Soja	Fruit Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Tarte flan pâtissier 🚷 Oeufs, Gluten, Lait
		BOULANGERIE ——		
Pain <i>Gluten</i>	Pain Gluten	Pain Gluten	Pain Gluten	Pain <i>Gluten</i>



Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

menu du 6 mai au 5 juillet

Lundi 01/07/2024	Mardi 02/07/2024	Mercredi 03/07/2024	Jeudi 04/07/2024	Vendredi 05/07/2024
Salade de pommes de terre et pesto Oeufs, Fruits à coque, Lait		entrées —	Tomates vinaigrette Moutarde, Sulfites	Salade iceberg vinaigrette chimichurri Sulfites
		PLATS		
Poisson blanc pané croustillant Poissons, Gluten	Boulettes de boeuf a sauce romarin Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Merguez Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Sauce aux 3 fromages Oeufs, Gluten, Lait	Hachis parmentier au bœuf ⊋ Lait
			Sauce bolognaise de boeuf O Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	
		GARNITURES —		
Printanière de légumes Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	CAROTTES PERSIL Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Pommes de terre vapeur Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Coquillettes Gluten	
		PRODUITS LAITIERS		
	Saint nectaire Lait	Yaourt nature ₪ <i>Lait</i>		
		DESSERTS		
Fruit Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Gaufre au sucre Oeufs, Gluten, Lait, Soja	Salade de fruits frais Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Dessert lacté framboise à boire Lait	Muffin aux pépites de chocolat (§) Oeufs, Gluten, Lait, Soja
		BOULANGERIE —		
Pain <i>Gluten</i>	Pain Gluten	Pain Gluten	Pain Gluten	Pain <i>Gluten</i>