

Menu du lundi 03 Juin 2019 au vendredi 07 Juin 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER
	PETIT DEJEUNER (4, 5, 7, 13)	PETIT DEJEUNER (4, 5, 7, 11, 13)	PETIT DEJEUNER (4, 5, 7, 13)	PETIT DEJEUNER (4, 5, 7, 11, 13)
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
TOMATES MOZZARELLA (7) ou CRUDITES ESTIVALES ----- STEAK HACHE ou DOS DE COLIN A L ESPAGNOL (3, 5, 7, 12, 14) ----- PUREE DE POMMES DE TERRE (7, 14) ou LEGUMES PLANCHA ----- YAOURT AROMATISE BIO (7) ----- POMME LOCALE	SALADE DE POMMES DE TERRE (11, 12) ou CRUDITES ESTIVALES ----- POISSON A LA BORDELAISE (5, 12, 14) ou MERLU A L OSEILLE (7, 12) ----- BROCOLI BIO ou COURGETTES MEDITERRANEENNE ----- EMMENTAL BIO (7) ----- PUREE DE FRUITS BIO	MOUSSE DE CANARD (5, 7, 10) ou CRUDITES CROQUANTES ----- WINGS DE POULET GRILLEE MAISON ou FILET DE LIEU NOIR (12) ----- PENNES (5) ou HARICOTS BEURRE PERSILLES ----- YAOURT AUX FRUITS (7) ----- PECHE	CRUDITES VARIEES (5, 7) ou MELON ou PASTÈQUE ----- ESTOUFFADE DE BOEUF AUX EPICES (5, 10) ou ESCALOPE DE VEAU GRILLEE ----- POEELE FERMIERE ou BEIGNETS DE LEGUMES (5, 7, 11) ----- ST MORET (7) ----- RIZ AU LAIT (7, 11) ou NECTARINE	CRUDITES ESTIVALES ou SALADE AVOCAT THON (12) ----- CORDON BLEU (5, 7, 13) ou PAVE DE CABILAUD AU PESTO (12) ----- CAROTTES SAUTEES FRAICHE ou TORTIS (5) ----- CANTAL (7) ----- BATONNET DE GLACE DIVERS PARFUMS (4, 7, 13)
DINER	DINER	DINER	DINER	
CROQUE MONSIEUR (5, 7) ----- POULET ROTI ----- HARICOTS VERTS BIO (7) ----- CARRE FRAIS (7) ----- COMPOTEE DE FRUITS	PAMPLEMOUSSE ----- CHICHE KEBAB (5, 7, 10, 11, 13, 14) ----- SALADE VERTE ou FRITES ----- EMMENTAL (7) ----- LIEGEOIS FRUITE (7)	PASTÈQUE ou SALADE DE TOMATES MAIS ----- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE (5) ----- RATATOUILLE GOURMANDE ----- GOUDA BIO (7) ----- TARTE AUX FRUITS (5, 7, 11)	SALADE HAWAIIENNE (5) ----- ARAIGNEE DE PORC ----- LEGUMES DU JOUR ----- YAOURT NATURE SUCRE (7) ----- FRAISES CHANTILLY (7)	

() : allergènes

Y. LEMAGNENT

GESTIONNAIRE

Bon Week-end

M. CHAUVET

PROVISEUR

Les plats en rouge sont hors plan alimentaire.

La cuisine se réserve le droit de changer le menu en fonction des livraisons de marchandises.

L'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes. La vinaigrette en libre service contient de la moutarde

Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu.

codification	allergènes	codification	allergènes
1	ARACHIDES	8	LUPIN
2	CELERI	9	MOLLUSQUES
3	CRUSTACES	10	MOUTARDE
4	FRUITS A COQUE	11	OEUF
5	GLUTEN	12	POISSON
6	GRAINE DE SESAME	13	SOJA
7	LAIT	14	SULFITE

LE PETIT DEJEUNER



MARDI

Café, thé chocolat,
jus de fruit, Pain,
miel, confiture,
céréales, beurre,
laitage

Purée de fruit
Fromage blanc

MERCREDI

Café, thé chocolat,
jus de fruit, Pain,
miel, confiture,
céréales, beurre,
laitage

Œuf, jambon ,
fromage

JEUDI

Café, thé chocolat,
jus de fruit, Pain,
miel, confiture,
céréales, beurre,
laitage

Pate à tartiner

VENDREDI

Café, thé chocolat,
jus de fruit, Pain,
miel, confiture,
céréales, beurre,
laitage

Pan cakes ou pain
perdu