



LIEUX DE RESTAURATION



Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

**SEMAINE DU 8 AU 14 JUILLET**

	LUNDI 8 JUILLET	MARDI 9 JUILLET	MERCREDI 10 JUILLET	JEUDI 11 JUILLET	VENDREDI 12 JUILLET
ENTRÉE	SALADE DE PÂTES AU SURIMI	SALADE COLESLAW	RADIS/ BEURRE	SALADE INDIENNE (chou blanc, curry, pommes et mayonnaise)	CONCOMBRE
PLAT	RÔTI DE PORC	HOT DOG	BOULETTES DE BŒUF	ŒUFS DURS	BOUDIN BLANC
	CAROTTES VICHY	SALADE VERTE	RÖSTI DE LÉGUMES	BROCOLIS BÉCHAMEL	PURÉE ET POMMES EN QUARTIER
DESSERT	CAMEMBERT	PÊCHE	MARBRÉ	RAISIN BLANC	BEIGNET À LA FRAMBOISE
	YAOURT NATURE SUCRÉ				
GOÛTER	BANANE/ BISCUIT SIROP À L'EAU	PAIN BEURRE CONFITURE BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS	POMME/ BISCUIT SIROP À L'EAU	PAIN BEURRE CONFITURE BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS	NECTARINE/ BISCUIT SIROP À L'EAU
	1 2 3 5 7 14	1 3 5 9 10 12	3 4 5 6 7 9 12 14	1 3 6 7 10	5 7 10 12 13

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 15 AU 19 JUILLET**

	LUNDI 15 JUILLET	MARDI 16 JUILLET	MERCREDI 17 JUILLET	JEUDI 18 JUILLET 	VENDREDI 19 JUILLET
ENTRÉE	HARICOTS VERTS	TOMATE/ MAÏS	MELON	SALADE DE MÂCHE	TARTE AU FROMAGE 
PLAT	TAJINE DE DINDE 	NUGGETS DE POULET	RÔTI DE BŒUF/ KETCHUP	LASAGNE DE LÉGUMES 	PALETTE À LA DIABLE
	SEMOULE	POËLLÉE DE LÉGUMES	CHIPS	BÉCHAMEL	PURÉE DE CAROTTES 
DESSERT	PETIT SUISSE	CANTADOU	PETIT POT DE GLACE VANILLE/ FRAISE	GÂTEAU À LA PISTACHE	NECTARINE
	POMME	PÊCHE			
GOÛTER	BANANE/ BISCUIT SIROP À L'EAU	PAIN BEURRE CONFITURE BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS	PÊCHE/ BISCUIT SIROP À L'EAU	PAIN BEURRE CONFITURE BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS	ABRICOT/ BISCUIT SIROP À L'EAU
	1 3 4 5 6 7 9 12	1 7 12	1 3 5 7	1 3 5 7 9 12	1 3 5 6 7 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 22 AU 26 JUILLET**

	LUNDI 22 JUILLET	MARDI 23 JUILLET	MERCREDI 24 JUILLET	JEUDI 25 JUILLET	VENDREDI 26 JUILLET 
ENTRÉE	SALADE STRASBOURGEOISE (pommes de terre, cervelas)	SALADE SOMBRERO (haricots rouges, céleri, carottes, petits pois et maïs)	PASTÈQUE	BETTERAVE MIMOSA	CAROTTE VINAIGRETTE
PLAT	POULET FROID/ KETCHUP  SALADE VERTE	OSSO BUCCO DE DINDE   PÉPINETTES	RÔTI DE DINDE FROID  SALADE DE POMMES DE TERRE	CHIPOLATA  HARICOTS VERTS	ÉBLY ET LÉGUMES VÉGÉTARIEN
DESSERT	TARTE CHOCOLAT 	YAOURT VANILLE	CAMEMBERT  TARTELETTE AMANDINE	ABRICOTS	BRIE  MOUSSE AU CHOCOLAT
GOÛTER	PRUNE/ BISCUIT SIROP À L'EAU	PAIN BEURRE CONFITURE BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS	MELON/ BISCUIT SIROP À L'EAU	PAIN BEURRE CONFITURE BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS	BANANE/ BISCUIT SIROP À L'EAU
	1 3 4 6 7 9 10 12	1 3 6 7 9 10 12	1 3 5 7 8 10 12	1 2 3 4 7 10 12	1 2 3 4 5 6 7 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 29 JUILLET AU 2 AOÛT**

	LUNDI 29 JUILLET	MARDI 30 JUILLET	MERCREDI 31 JUILLET	JEUDI 1 AOÛT	VENDREDI 2 AOÛT
ENTRÉE	ŒUF MIMOSA	TOMATES VINAIGRETTE	TERRINE DE POISSONS	MELON	SALADE CHINOISE (chou chinois, ananas, pousse d'hariocts mango, vinaigre sucré)
PLAT	BRANDADE	PAUPIETTE SAUCE CHAMPIGNONS RIZ	SAUCISSE DE VOLAILLE RATATOUILLE/ SEMOULE	QUICHE AU FROMAGE SALADE ICEBERG	ÉMINCÉ DE PORC SAUCE AIGRE DOUCE BLÉ ET COURGETTES
DESSERT	ANANAS AU SIROP	PETIT SUISSE PÊCHE JAUNE	TARTELETTE CHOCOLAT CAMEL	BANANE	BOURSIN FLAN COCO
GOÛTER	PASTÈQUE/ BISCUIT SIROP À L'EAU	PAIN BEURRE CONFITURE BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS	BRUGNON/ BISCUIT SIROP À L'EAU	PAIN BEURRE CONFITURE BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS	POMME/ BISCUIT SIROP À L'EAU
	1 3 4 7 10 12	1 3 6 7 12	1 2 3 4 7 9 12 14	1 3 6 7 9 10 12	1 3 6 7 10

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

LES 14 ALLERGÈNES

