







LIEUX DE RESTAURATION



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

**SEMAINE DU 5 AU 9 AOÛT**

	LUNDI 5 AOÛT	MARDI 6 AOÛT	MERCREDI 7 AOÛT	JEUDI 8 AOÛT 	VENDREDI 9 AOÛT
ENTRÉE	PASTÈQUE	CÉLÉRI	CONCOMBRE	TERRINE DE LÉGUMES	TABOULÉ
PLAT	RÔTI DE BŒUF	CORDON BLEU	OMELETTE	BOULGOUR ET LÉGUMES 	JAMBON DE DINDE
	COQUILLETES	PETITS POIS CAROTTES	HARICOTS VERTS		GRATIN DE COURGETTES 
DESSERT	RAISIN	YAOURT DANETTE VANILLE	GÂTEAU AU YAOURT 	SAINT MORET POMME	YAOURT AUX FRUITS
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 3 4 7	1 3 5 7 9 10 12	1 3 7 9 10 12	1 3 7 9	1 2 3 4 6 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 12 AU 16 AOÛT**

	LUNDI 12 AOÛT	MARDI 13 AOÛT	MERCREDI 14 AOÛT	JEUDI 15 AOÛT	VENDREDI 16 AOÛT
ENTRÉE	SALADE DE PÂTES AU SURIMI	CRÊPE AU FROMAGE	FLAMICHE	FÉRIÉ	PONT ASSOMPTION
PLAT	RÔTI DE PORC CAROTTES VICHY	POISSONNETTE GARNITURES 4 LÉGUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE ŒUFS DURS		
DESSERT	CAMEMBERT GÂTEAU PISTACHE	PÊCHE	TARTE AUX ABRICOTS		
GOÛTER	BANANE/ BISCUIT SIROP À L'EAU	PAIN BEURRE CONFITURE BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS	POMME/ BISCUIT SIROP À L'EAU		
	1 2 3 6 7 12 14	1 3 4 6 7	1 3 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 19 AU 23 AOÛT**

	LUNDI 19 AOÛT	MARDI 20 AOÛT	MERCREDI 21 AOÛT	JEUDI 22 AOÛT 	VENDREDI 23 AOÛT
ENTRÉE	SALADE SOMBRERO (haricots rouges, céleri, carottes, petits pois et maïs)	SARDINE BEURRE	MELON	SALADE DE MÂCHE BOURSIN	SALADE NIÇOISE 
PLAT	NUGGETS DE POULET  PETITS POIS	SAUTÉ DE VEAU SAUCE VANILLE   POÊLÉE DE LÉGUMES	RÔTI DE BŒUF KETCHUP  HARICOTS BEURRE	RIZ VÉGÉTARIEN	RÔTI DE PORC  PURÉE DE CAROTTE
DESSERT	POMME	CANTADOU CRÈME AU CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES	BROWNIES 	VELOUTÉ AUX FRUITS
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	ABRICOTS/ BISCUIT SIROP À L'EAU
	1 3 7 9 10 12	1 2 3 4 7 8 12	1 3 6 7 8	1 3 7 9 13	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**

