



LIEUX DE RESTAURATION



Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 2 AU 6 SEPTEMBRE

	LUNDI 2 SEPTEMBRE	MARDI 3 SEPTEMBRE	MERCREDI 4 SEPTEMBRE	JEUDI 5 SEPTEMBRE	VENDREDI 6 SEPTEMBRE
ENTRÉE	BETTERAVES	SALADE DE TOMATES	ŒUF MAYONNAISE	SALADE GRECQUE	CÉLÉRI RÉMOULADE
PLAT	RAVIOLIS	SAUTÉ DE DINDE PURÉE DE CAROTTES	FILET D'ÉGLEFIN SAUCE CURRY HARICOTS VERTS	PAUPIETTE DE VEAU RIZ/ CHAMPIGNONS	CRISPI D'OR (nugget au fromage) BROCOLIS BÉCHAMEL
DESSERT	EDAM POMME	CHÈVRE TARTE AUX POMMES	ABRICOTS AU SIROP	YAOURT AROMATISÉ	PETITS SUISSES GÂTEAU AU YAOURT
	GOÛTER				PAIN BEURRE/ CONFITURE BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS
	1 3 7 10 12	1 3 4 7 8	1 3 4 7 9 14	1 3 4 7	1 3 7 9 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 9 AU 13 SEPTEMBRE

	LUNDI 9 SEPTEMBRE	MARDI 10 SEPTEMBRE	MERCREDI 11 SEPTEMBRE	JEUDI 12 SEPTEMBRE	VENDREDI 13 SEPTEMBRE
ENTRÉE	SALADE SOMBRÉRO (haricots rouges, petits pois, maïs, céleri et carottes)	CHOU BLANC À LA COMTOISE (chou blanc, maïs, mimolette, mayonnaise)	SALADE DE CERVELAS	FLAMICHE	SALADE ICEBERG
PLAT	POISSONNETTE CAROTTES CRÉMEUSES	TORTELLONIS SAUCE KIRI	PICCATAS DE DINDE BRUNOISE DE LÉGUMES	RÔTI DE BŒUF PETITS POIS CAROTTES	SAUCISSES LENTILLES
DESSERT	CRÈME AUX ŒUFS	PETITS SUISSES/ SUCRE ORANGE	CAMEMBERT RIZ AU LAIT	YAOURT AUX FRUITS BANANE	TARTE POIRES/CHOCOLAT
GOÛTER			PAIN BEURRE/ CONFITURE BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS		
	1 3 4 7 9 10 12	1 3 7 10 11	1 3 7 9 10 12 14	1 3 4 7 14	1 3 4 5 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 16 AU 20 SEPTEMBRE

	LUNDI 16 SEPTEMBRE	MARDI 17 SEPTEMBRE	MERCREDI 18 SEPTEMBRE	JEUDI 19 SEPTEMBRE	VENDREDI 20 SEPTEMBRE
ENTRÉE	SAUCISSON	DUO DE CHOUX	PÂTÉ	CAROTTE AU CITRON	TERRINE DE POISSON
PLAT	FILET DE COLIN ÉPINARDS ET RIZ	SAUTÉ DE PORC AU MIEL  JULIENNE DE LÉGUMES	BOULETTES DE BŒUF  GARNITURE 4 LÉGUMES	JAMBON FRITES (ou pommes campagnardes dans certains offices)	SPAGHETTIS VÉGÉTARIENNES
DESSERT	FROMAGE BLANC	BOURSIN COMPOTE	TARTE À L'ANANAS 	YAOURT AUX FRUITS	BRIE QUATRE-QUARTS À LA FRAMBOISE 
GOÛTER			BANANE/ BISCUIT SIROP À L'EAU		
	1 3 4 7 8 10 12	1 4 7 8 9 10 12	1 3 4 5 6 7 9	1 3 7	1 2 3 6 7 12 14

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 23 AU 27 SEPTEMBRE

MENU ESPAGNOL

	LUNDI 23 SEPTEMBRE	MARDI 24 SEPTEMBRE	MERCREDI 25 SEPTEMBRE	JEUDI 26 SEPTEMBRE	VENDREDI 27 SEPTEMBRE
ENTRÉE	CÉLÉRI SAUCE COCKTAIL	MAQUEREAU À LA TOMATE	SALADE DE BLÉ EMMENTAL	SALADE ESPAGNOLE 🏠	HARICOTS VERTS MIMOSA
PLAT	LANGUE DE BŒUF SAUCE TOMATE SEMOULE	BOUDIN BLANC PURÉE DE COURGETTES 🏠	FEUILLETÉ AU SAUMON ET SALADE ICEBERG	PAELLA 🏠	HACHIS VÉGÉTARIEN
DESSERT	DANONE AUX FRUITS	EMMENTAL COCKTAIL DE FRUITS	TARTE AUX POMMES 🏠	CHURROS	CAMEMBERT POIRES AU SIROP
GOÛTER			PAIN BEURRE/ CONFITURE BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS		
	1 3 4 7 9 10 12	1 3 4 7 10	1 3 4 5 7 10 12	1 4 6 7 10 12 14	1 3 7 9 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 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE

	LUNDI 30 SEPTEMBRE	MARDI 1 OCTOBRE	MERCREDI 2 OCTOBRE	JEUDI 3 OCTOBRE	VENDREDI 4 OCTOBRE
ENTRÉE	SALADE PASTA 	SARDINE	BETTERAVES AU THON	RADIS	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX
PLAT	ŒUFS DURS BÉCHAMEL BROCOLIS	SAUTÉ DE DINDE AUX POMMES RÖSTI DE LÉGUMES	CROQUE-MONSIEUR ET SALADE ICEBERG 	BLANQUETTE DE DINDE SAUCE PAIN D'ÉPICES  PÉPINETTE	BRANDADE
DESSERT	CHÈVRE POMME	PETITS SUISSES / SUCRE CRÊPE AU SUCRE	DANETTE VANILLE	KIRI GÂTEAU AUX AMANDES 	KIWI
GOÛTER			POMME/ BISCUIT SIROP À L'EAU		
	1 3 6 7 10	1 3 4 5 7 9	1 3 4 7 9 10 12	1 3 4 7 8	1 4 7 8 10 12

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

LES 14 ALLERGÈNES

