

09 SEPTEMBRE AU 13 SEPTEMBRE 2019

	MIDI	ALLERGENES
LUNDI	MELON PAVE DE HOKI SAUCE CURRY COCO RIZ AUX RAISINS CAMEMBERT TARTE A L ABRICOT	POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT FRUITS A COQUE LAIT OEUFS GLUTEN
MARDI	CAROTTES AUX POMMES CHIPOLATAS JUS FRITES BRIE COMPOTE	MOUTARDE SOJA SULFITE ALLERGENES ASSOCIES LAIT
MERCREDI	PAS DE REPAS	
JEUDI	FRIAND AU FROMAGE SAUTE DE PORC PROVENCAL HARICOTS VERTS YAOURT NATURE FRUIT	GLUTEN LAIT OEUFS FRUIT A COQUE ALLERGENES ASSOCIES LAIT
VENDREDI	TOMATES EN SALADE HACHI PARMENTIER PETIT SUISSE CREME DESSERT	SOJA GLUTEN LAIT MOUTARDE SULFITE LAIT GLUTEN ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT

Les matières grasses utilisées pour l'assaisonnement, la cuisson, les sauces et la pâtisserie sont l'huile de colza, l'huile d'olive, la margarine et le beurre.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES : Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, sulfites.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSONS : Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, poisson, sulfite, crustacés, mollusques

16 SEPTEMBRE AU 20 SEPTEMBRE 2019

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>LUNDI</u>	COESLAW JAMBON BLANC TARTIFLETTE COMPOTE	ŒUFS SOJA MOUTARDE SULFITE LAIT
<u>MARDI</u>	CAROTTE RAPEES AU CUMIN PAVE DE LIEU SAUCE AU PESTO POMMES DE TERRE BUCHE DES NEIGES BARRE GLACE	SOJA SULFITE MOUTARDE POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT GLUTEN ŒUFS SOJA FRUIT A COQUE
<u>MERCREDI</u>	PAVE DE REPAS	
<u>JEUDI</u>	ROSETTE STEAK HACHE JUS HARICOTS BLANCS A LA TOMATE ST NECTAIRE FRUIT	ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT
<u>VENDREDI</u>	SALADE DE H VERT SAUTE DE PORC MARENGO RIZ YAOURT NATURE TARTE AUX POMMES	SULFITE MOUTARDE SOJA ALLERGENES ASSOCIES LAIT GLUTEN FRUIT A COQUE ŒUFS LAIT

Les matières grasses utilisées pour l'assaisonnement, la cuisson, les sauces et la pâtisserie sont l'huile de colza, l'huile d'olive, la margarine et le beurre.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES: Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, sulfites.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSONS : Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, poisson, sulfite, crustacés, mollusques

23 SEPTEMBRE AU 29 SEPTEMBRE 2019

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>LUNDI</u>	BETTERAVES VINAIGRETTE CHOUROUTE YAOURT NATURE FRUIT	SOJA MOUTARDE SULFITE SULFITE LAIT
<u>MARDI</u>	MACEDOINE MAYONNAISE DOS DE CABILLAUD BEURRE BLANC CITRONNE POELEE DE CAROTTES ST MORET LIEGEOIS CAFE	SOJA MOUTARDE ŒUFS POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT
<u>MERCREDI</u>	PAS DE DE REPAS	
<u>JEUDI</u>	SALADE SAUCISSE TRUFFADE GLACE	MOUTARDE SULFITE SOJA LAIT LAIT FRUIT A COQUE SOJA ŒUFS GLUTEN
<u>VENDREDI</u>	ACCRAS DE MORUE AIGRE DOUX COLOMBO DE POULET RIZ A L'ANANAS SALADE DE FRUITS	GLUTEN POISSON ŒUFS LAIT SOJA ALLERGENES ASSOCIES ALLERGENES ASSOCIES SULFITE

Les matières grasses utilisées pour l'assaisonnement, la cuisson, les sauces et la pâtisserie sont l'huile de colza, l'huile d'olive, la margarine et le beurre.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES : Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, sulfites.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSONS : Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, poisson, sulfite, crustacés, mollusques

30 SEPTEMBRE AU 06 OCTOBRE 2019

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	GALANTINE GRILLADE DE PORC AUX HERBES SANS SAUCE GRATIN POMMES DE TERRE BRIE FRUIT	LAIT LAIT
<u>Mardi</u>	CONCOMBRE FETA FILET DE POULET SAUCE A L'AIL FLAGEOLETS Y. NATURE COMPOTE BISCUITE	LAIT SOJA SULFITE MOUTARDE ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT
<u>Mercredi</u>	PAS DE REPAS	
<u>Jeudi</u>	CAROTTE RAPEE AU CITRON CASSOULET FOMAGE BLANC COULIS DE FRUITS	SOJA SULFITE MOUTARDE SULFITE LAIT
<u>Vendredi</u>	SALADE MAIS POIVRONS POISSON MEUNIERE BROCOLIS AU GRATIN BROWNIE CREME ANGLAISE	SULFITE SOJA GLUTEN MOUTARDE POISSON GLUTEN LAIT LAIT ŒUFS GLUTEN FRUIT A COQUE

Les matières grasses utilisées pour l'assaisonnement, la cuisson, les sauces et la pâtisserie sont l'huile de colza, l'huile d'olive, la margarine et le beurre.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES: Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, sulfites.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSONS : Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, poisson, sulfite, crustacés, mollusques

07 OCTOBRE AU 13 OCTOBRE 2019

<u>SEMAINE DU GOUT</u>	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	CAROTTES MIMOSA FINGER DE POULET AUX CORN FLAKES SAUCE CHINOISE AU MIEL GRATIN BROCOLIS P DE T CANTAL COMPOTE POMMES MYRTILLES VIOLETTE MAISON	ŒUFS SOJA MOUTARDE SULFITE GLUTEN LAIT ŒUFS ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT SULFITE
<u>Mardi</u>	SAMOUSSA AUX LEGUMES SAUCE AIGRE DOUX PAVE DE COLIN BORDELAIS RIZ AUX PETITS LEGUMES TARTARE FRUIT	GLUTEN LAIT ŒUFS ALLERGENES ASSOCIES POISSON GLUTEN LAIT
<u>Mercredi</u>	PAS DE DE REPAS	
<u>Jeudi</u>	FLAN CAROTTES CURRY COQ FACON CHASSEUR POMME VAPEUR CARRE AURILLAC DEMI LUNE AU CHOCOLAT	LAIT ŒUFS ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT ŒUFS GLUTEN SOJA
<u>Vendredi</u>	TARTE BUTTERNUT BLEU BROCHETTE DE DINDE SAUCE ORIENTALE POEEE MERIDIONALE (HARICOTS VERTS POIVRONS AUBERGINES) EMMENTAL FLOGNARDE ANANAS CITRON VERT	GLUTEN LAIT ŒUFS FRUIT A COQUES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT ŒUFS GLUTEN

Les matières grasses utilisées pour l'assaisonnement, la cuisson, les sauces et la pâtisserie sont l'huile de colza, l'huile d'olive, la margarine et le beurre.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES : Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, sulfites.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSONS : Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, poisson, sulfite, crustacés, mollusques

14 OCTOBRE AU 20 OCTOBRE 2019

	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	SALADE DE HARICOTS ROUGES ESCALOPE DE DINDE SAUCE NORMANDE BEIGNET DE COURGETTES BRIE TIRAMISU FRAMBOISES	SOJA SULFITE MOUTARDE SOJA ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT ŒUFS LAIT LAIT ŒUFS GLUTEN SOJA
<u>Mardi</u>	PATE DE CAMPAGNE PAVE DE CABILLAUD SAUCE AU PESTO RIZ FROMAGE AIL ET FINES FRUIT	POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Mercredi</u>	PAS DE REPAS	
<u>Jeudi</u>	TABOULE + SAUCE SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE JARDINIÈRE DE LEGUMES YAOURT SUR LIT DE FRUIT	GLUTEN SOJA MOUTARDE SULFITE ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Vendredi</u>	SALADE STEAK HACHE TRUFFADE COMPOTE	MOUTARDE SOJA SULFITE LAIT

Les matières grasses utilisées pour l'assaisonnement, la cuisson, les sauces et la pâtisserie sont l'huile de colza, l'huile d'olive, la margarine et le beurre.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES: Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, sulfites.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSONS : Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, poisson, sulfite, crustacés, mollusques