


# Menus

## Semaine du 20 au 24 Février 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Lentilles à l'échalote	Salade verte aux croutons		Céleri rémoulade	Cake tomate olive basilic maison
Raviolis sauce tomate	Chili végétarien		Haché de poulet au jus	Filets de merlu sauce ciboulette
Salade verte	Riz		Boulgour	Pommes vapeur
Fromage frais	Petit moulé ail et fines herbes		Brie	Petit suisse
Fruit	<b>Beignet au chocolat</b>		Compote maison	Corbeille de fruits
				



*Nouvelle recette*



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus de la Semaine du 27 Février au 3 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Friand au fromage	Radis roses au beurre		Salade de chou blanc et pommes verte	Pâté de campagne
Rôti de dinde sauce crème	Hachis parmentier		Nugget emmental	Blanquette de poisson
Duo de courgettes	Salade verte		Coude rayés	Blé
Coulommiers	Croc'lait		Saint Paulin	Petit suisse
Fruit	Flanby		Salade de fruits	Flan au citron



Nouvelle recette



Fromage AOC




Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 6 au 10 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre	Carottes râpées		Salade de betteraves	Pâté de volaille
Sauce pesto emmental	Jambon grillé		Escalope Viennoise	Filet de colin sauce basilic
Pâtes	Pommes sautées		Petits pois	Ratatouille
Bleu	Fraidou		Saint Nectaire 	Yaourt
Pêches aux sirop	Fromage blanc et Korn flakes		Crème glacée	Biscuit



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 13 au 17 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre vinaigrette	Taboulé		Haricots verts vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Sauté de porc Esterel	Tartiflette végétarienne		Boulettes de Bœuf sauce au curry	Filet de colin sauce citron
Semoule	Salade verte		Tortis	Brocolis
Mimolette	Petit moulé ail et fine herbes		Cantafrais	Fromage frais
Fruit de saison	Compote maison pomme banane		Fromage blanc	Fruit de saison



*Nouvelle recette*



Fromage AOC




Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 20 au 24 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine de légumes	Champignons à la crème		Avocats et tomates vinaigrette	Salade Piémontaise
Aiguillettes de poulet sauce crème	Sauce Tomate basilic		Haché de veau sauce ketchup	Fricassée de poissons
Semoule	Macaronis		Potatoes	Carottes et navets
Saint Paulin	Petit cotentin		Petit suisse	Emmental
Fruit de saison	Compote tous fruits		Brookie 	Fruit de saison



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 27 au 31 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade pâtes au pesto rosso	Salade de betteraves		Salade de tomates et concombres	Salade Iceberg et maïs
Saucisse de Strasbourg	Poulet rôti		Nugget de blé	Filet de Merlu sauce ciboulette
Petits pois	Semoule		Purée de pommes de terre	Riz
Camembert	Petit cotentin		Edam	Coulommiers
Fruit de saison	Crème vanille		Yaourt au fruit	Fruit



*Nouvelle recette*



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 3 au 7 Avril 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées	Mousse de foie		Œuf dur mimosa	
Chipolatas	Rôti de dinde		Paupiette de veau sauce crème	<b>Journée de Solidarité</b>
Pâtes	Pommes de terre persillées		Flageolets	
Yaourt nature sucré	Fromage frais		Emmental	
Fruit de saison	Compote 		Gâteau Basque	



*Nouvelle recette*



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs

Liste des allergènes	Exclusions
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose</li> <li>• Maltodextrines à base de blé</li> <li>• Sirops de glucose à base d'orge</li> <li>• Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.</li> </ul>
Crustacés et produits à base de crustacés	
Oeufs et produits à base d'oeufs	
Poissons et produits à base de poissons	Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin
Arachides et produits à base d'arachides	
Soja et produits à base de soja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Huile et la graisse de soja entièrement raffinées</li> <li>• Tocophérols mixtes naturels</li> <li>• Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja</li> <li>• Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja</li> </ul>
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques</li> <li>• Lactitol</li> </ul>
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)	Fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
Céleri et produits à base de céleri	
Moutarde et produits à base de moutarde	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
Lupin et produits à base de lupin	
Mollusques et produits à base de mollusques	