



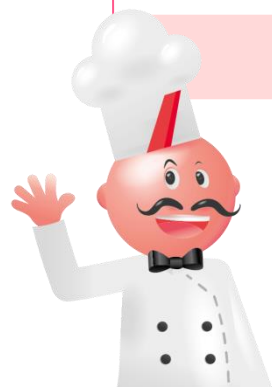
Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 2 au 6 mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Lentilles vinaigrette	Carottes râpées		Cervelas vinaigrette	Tomate vinaigrette
Haché de poulet	Sauce tomate basilic		Sauté de porc	Colin d'Alaska sauce crème
Haricots verts	Coquillettes		Semoule	Pommes vapeur
Camembert	Petit moulé		Carré frais	Mimolette
Fruit	Entremets vanille		Fruit	Tarte au citron
				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*La liste des allergènes à déclaration obligatoire est disponible à la fin des menus.



Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 10 au 14 mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre	Salade Texane		Melon	Carottes râpées
Aiguillettes de poulet au pesto crémeux	Nuggets au fromage		Saucisse de Strasbourg	Filet de merlu sauce tomate
Macaronis	Semoule		Pommes sautées	Blé
Bleu	Yaourt		Edam	Fromage frais
Glacé vanille fraise	Madeleine		Gâteau Maison façon Brookie	Fruit


Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*La liste des allergènes à déclaration obligatoire est disponible à la fin des menus.



Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 17 au 21 mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Salade verte aux croustons		Salade Tomate radis concombre	Concombre
Haché de veau	Chipolatas		Aiguillettes de volaille Paprika sauce fromage blanc et Riz safrané	Sauce Mornay et fromage rapé
Brocolis au beurre	Purée		Fromage	tortis
Croc lait	Petit moulé aux fines herbes		Salade de fruits	Yaourt nature
Compote	Flanby			Biscuit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*La liste des allergènes à déclaration obligatoire est disponible à la fin des menus.



Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 23 au 29 mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Salade au maïs			
Pané au Gouda	Sauté de porc sauce caramel			
Carottes	Petit pois à l'étuvé			
Yaourt	Fraidou			
Cake maison	Compote de pomme			



*La liste des allergènes à déclaration obligatoire est disponible à la fin des menus.

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus Primaires 5 Composantes

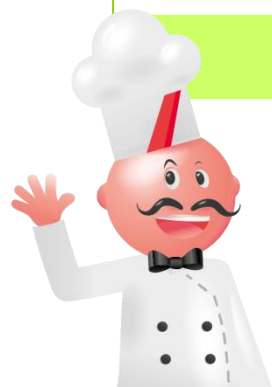
Semaine du 30 mai au 3 juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâtes au curry	Pastèque		Concombres rondelles	Rillettes
Nuggets emmental	Penne sauce Carbonara		Blanquette de dinde	Poisson pané
Epinards	Petit moulé		Riz	Brocolis
Yaourt	Salade de fruits		Cantafrais	Coulommiers
Fruit de saison			<i>Tarte au chocolat et spéculoos*</i>	Fruit de saison



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*La liste des allergènes à déclaration obligatoire est disponible à la fin des menus.



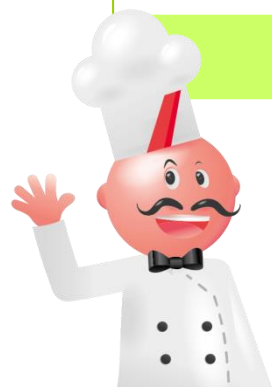
Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 6 au 10 juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betterave rouge		Melon	Salade de maïs
	Sauté de porc		Pizza	Filet de colin
	Semoule		Salade	Ratatouille
	Petit cotentin		Croc lait	Gouda
	Cocktail de fruits		Donuts	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*La liste des allergènes à déclaration obligatoire est disponible à la fin des menus.



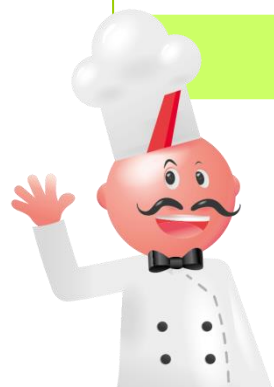
Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 13 au 17 juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates au basilic	Salade iceberg aux croutons		Taboulé	Carottes râpées
Aiguillettes de poulet sauce miel et poivron	Gratin de pâtes au jambon		Omelette	Filet de poisson à la parisienne
Riz	Camembert		Courgettes	Pommes vapeur
Cotentin	Fruit		Fromage frais	Saint Paulin
Gâteau au yaourt			Compote	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*La liste des allergènes à déclaration obligatoire est disponible à la fin des menus.



Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 20 au 24 juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Salade de riz		Carottes râpées	Betterave rouge
Sauce Tomate	Rôti de dinde		Cheeseburger	Parmentier de poisson
Tortis	Haricots beurre		Pommes wedges	Fromage
Fromage frais demi-sel	Mimolette		Petit moulé ail et fines herbes	fruits
Crème au caramel	Fruit de saison		Glace	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*La liste des allergènes à déclaration obligatoire est disponible à la fin des menus.



Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 27 juin au 1 juillet 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis	Concombre à la crème		Œuf dur mayonnaise	Tomate mozza
Chipolatas	Fondant au fromage		Bolognaise	Poisson pané
Petits pois	Salade iceberg		Macaronis	Riz
Camembert	Yaourt		Petit suisse	Fromage
Compote	Madeleine		Fruits au sirop	Glace

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*La liste des allergènes à déclaration obligatoire est disponible à la fin des menus.



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"> • Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose • Maltodextrines à base de blé • Sirops de glucose à base d'orge • Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
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"> • Huile et la graisse de soja entièrement raffinées • Tocophérols mixtes naturels • Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja • Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	<ul style="list-style-type: none"> • Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques • Lactitol
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	