

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Carottes râpées aux olives vertes ¹²	Taboulé ¹	Salade composée ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻¹²	Saucisson beurre ²⁻⁹	Mini pizza ¹⁻²	
Quenelle sauce aurore ¹⁻²⁻³ Poêlée rustique ¹⁰	Jambon grillé ¹⁰ Riz & courgettes à la provençale	Escalope de dinde au thym ³ Torsades au fromage ¹⁻²	Rôti gigot d'agneau ¹⁻³ Petits pois à la paysanne ²	Cabillaud à l'huile d'olive ⁴ Röstis de légumes	
Brie ²	Petit suisse sucré ²	Kiri ²	Comté ²	Carré frais Bio ²	
Mini beignets chocolat noisette ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit Bio	Compote de pomme	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit Bio	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au Mas de L'Ille le jour du menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Pâté en croute ¹⁻²⁻³⁻¹⁰	Macédoine & œuf dur ³⁻⁵⁻¹²	Salade de pommes de terre ³⁻⁴⁻¹²	Melon charentais	Feuilleté jambon fromage ¹⁻²	
Galette de sarrasin jambon fromage ¹⁻²⁻³ Haricots verts persillés	Coquillettes à la bolognaise végétale ¹⁻²	Rôti de porc cuisiné ²⁻³⁻⁵ Trio de légumes Bio	Couscous royal ¹⁻³⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²	Pané de dos de colin & citron ¹⁻⁴ Carottes cuisinées	
Port salut ²	Yaourt brassé ²	Emmental ²	Saint moret ²	Mini roitelet ²	
Crème dessert caramel ²	Fruit Bio	Fruit Bio	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Salade de fruits	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au Mas de L'Ille le jour du menu

Menus semaine 26
Du 24 juin au 28 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Salade coleslaw ³⁻¹²	Salade de concombre & maïs ¹²	Salade de betteraves rouges à la ciboulette ¹²	Salade de tomate à l'huile d'olive	Salade verte dès de mimolette ¹²	
Saucisse de Strasbourg Lentilles cuisinées	Tortilla pommes de terre oignons ³ Ratatouille	Rôti de dinde façon basquaise Gnocchis ¹	Joue de bœuf en sauce ¹⁻⁵ Purée de céleri ²⁻¹⁰	Bâtonnet de colin d'Alaska ¹⁻⁴ Frites	
Fromage blanc sucré Bio ²	Gouda ²	Chanteneige Bio ²	Cœur de dame ²	Camembert ²	
Fruit Bio	Flan au chocolat ²	Fruit Bio	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Compote à l'abricot	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au Mas de L'Ille le jour du menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Œuf mayonnaise ³⁻⁵⁻¹²	Melon jambon	Tomates cerise & billes de mozzarella ²	Salade de penne ¹⁻²⁻³⁻¹²	Mortadelle pistachée ²⁻⁶	
Pané au fromage ¹⁻²⁻³ Petits pois Bio	Sauté de veau à la catalane Semoule Bio ¹	Escalope de porc à la crème ² Poêlée lyonnaise	Cuisse de poulet grillée ¹⁰ Carottes en batonnets	Tortis au saumon ¹⁻²⁻⁴	
Cantal ²	Saint bricet ²	Petit chamois d'or ²	Emmental Bio ²	Yaourt Bio sucré ²	
Fruit Bio	Compote multifruits	Riz au lait vanille ²	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit Bio	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au Mas de L'Ille le jour du menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Taboulé à l'orientale ¹	Jambon beurre ²	Carottes râpées en vinaigrette ¹²	Macédoine de légumes ³⁻⁵⁻¹²	Salade piémontaise ³⁻¹²	
Omelette ²⁻³ Haricots verts Bio	Rôti de bœuf ¹ Macaronis à l'emmental ¹⁻²	Cervelas à l'alsacienne ² Légumes du soleil au pesto	Poulet aux herbes Poêlée gourmande au basilic	Colin à la bordelaise ¹⁻⁴ Poêlée de nouilles asiatiques ¹⁻¹²	
Edam Bio ²	Vache qui rit ²	Saint moret Bio ²	Comté ²	Yaourt fruits rouges ²	
Fruit Bio	Fruit Bio	Mousse au chocolat Bio ²	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit Bio	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au Mas de L'Ille le jour du menu