

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	<sup>1</sup> céréale contenant du gluten <sup>2</sup> Lait <sup>3</sup> Œuf <sup>4</sup> Poisson <sup>5</sup> Sulfites <sup>6</sup> Fruits à coques <sup>7</sup> Crustacés <sup>8</sup> Mollusques <sup>9</sup> Soja <sup>10</sup> Céleri <sup>11</sup> Arachides <sup>12</sup> Moutarde <sup>13</sup> Sésame <sup>14</sup> Lupin
Carottes râpées aux olives vertes <sup>12</sup> <b>Ou</b> Salade de tomate en vinaigrette <sup>12</sup>	Taboulé <sup>1</sup> <b>Ou</b> Salade romana <sup>1-2-3</sup>	Salade composée <sup>1-2-3-6-12</sup>	Saucisson beurre <sup>2-9</sup> <b>Ou</b> Jambon sec & beurre <sup>2</sup>	Mini pizza <sup>1-2</sup> <b>Ou</b> Mini croque monsieur <sup>1-2</sup>	
Quenelle sauce aurore <sup>1-2-3</sup>  Poêlée rustique <sup>10</sup> <b>Ou</b> Poêlée de légumes	Jambon grillé <sup>10</sup> <b>Ou</b> Filet de hoki citron <sup>4</sup>  Riz & courgettes à la provençale	Escalope de dinde au thym <sup>3</sup>  Torsades au fromage <sup>1-2</sup>	Rôti gigot d'agneau <sup>1-3</sup>  Petits pois à la paysanne <sup>2</sup> <b>Ou</b> Paupiette de veau <sup>1-3</sup> Julienne de légumes <sup>2-10</sup>	Cabillaud à l'huile d'olive <sup>4</sup> Röstis de légumes <b>Ou</b> Pavé de saumon à la crème <sup>2-4</sup> Pommes vapeur	
Brie <sup>2</sup>	Petit suisse sucré <sup>2</sup>	Kiri <sup>2</sup>	Comté <sup>2</sup>	Carré frais Bio <sup>2</sup>	
Mini beignets chocolat noisette <sup>1-2-3-6-9</sup> <b>Ou</b> Mini beignets aux pommes <sup>1-2-3</sup>	Fruit Bio	Compote de pomme	Pâtisserie <sup>1-2-3-6-9</sup>	Fruit Bio	

*Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas*

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

**ORIGINE DES VIANDES** : communiquée au restaurant scolaire le jour du menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	<sup>1</sup> céréale contenant du gluten <sup>2</sup> Lait <sup>3</sup> Œuf <sup>4</sup> Poisson <sup>5</sup> Sulfites <sup>6</sup> Fruits à coques <sup>7</sup> Crustacés <sup>8</sup> Mollusques <sup>9</sup> Soja <sup>10</sup> Céleri <sup>11</sup> Arachides <sup>12</sup> Moutarde <sup>13</sup> Sésame <sup>14</sup> Lupin
Pâté en croute <sup>1-2-3-10</sup> <b>Ou</b> Saucisson à l'ail	Macédoine & œuf dur <sup>3-5-12</sup> <b>Ou</b> Salade de perles légumières <sup>1-12</sup>	Salade de pommes de terre <sup>3-4-12</sup>	Melon charentais <b>Ou</b> Gaspacho rouge Bio	Feuilleté jambon fromage <sup>1-2</sup> <b>Ou</b> Nem de poulet <sup>1</sup>	
Galette de sarrasin jambon fromage <sup>1-2-3</sup> Haricots verts persillés <b>Ou</b> Brocolis Bio	Coquillettes à la bolognaise végétale <sup>1-2</sup>	Rôti de porc cuisiné <sup>2-3-5</sup> Trio de légumes Bio	Couscous royal <sup>1-3-9-10-12</sup>	Pané de dos de colin & citron <sup>1-4</sup> Carottes cuisinées <b>Ou</b> Filet de poulet au paprika <sup>3</sup> Garniture de légumes	
Port salut <sup>2</sup>	Yaourt brassé <sup>2</sup>	Emmental <sup>2</sup>	Saint moret <sup>2</sup>	Mini roitelet <sup>2</sup>	
Ile flottante <sup>2-3</sup> <b>Ou</b> Crème dessert caramel <sup>2</sup>	Fruit Bio	Fruit Bio	Pâtisserie <sup>1-2-3-6-9</sup>	Salade de fruits	

*Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas*

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

**ORIGINE DES VIANDES** : communiquée au restaurant scolaire le jour du menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	<sup>1</sup> céréale contenant du gluten <sup>2</sup> Lait <sup>3</sup> Œuf <sup>4</sup> Poisson <sup>5</sup> Sulfites <sup>6</sup> Fruits à coques <sup>7</sup> Crustacés <sup>8</sup> Mollusques <sup>9</sup> Soja <sup>10</sup> Céleri <sup>11</sup> Arachides <sup>12</sup> Moutarde <sup>13</sup> Sésame <sup>14</sup> Lupin
Salade coleslaw <sup>3-12</sup> <b>Ou</b> Salade avocat <sup>3-5-12</sup>	Salade de concombre & maïs <sup>12</sup> <b>Ou</b> Pomelos & sucre	Salade de betteraves rouges à la ciboulette <sup>12</sup>	Salade de tomate à l'huile d'olive <b>Ou</b> Céleri rémoulade <sup>3-10-12</sup>	Salade verte dès de mimolette <sup>12</sup> <b>Ou</b> Mâche au dès de jambon <sup>12</sup>	
Saucisse de Strasbourg Lentilles cuisinées <b>Ou</b> Steak haché Flageolets	Tortilla pommes de terre oignons <sup>3</sup>  Ratatouille <b>Ou</b> Haricots plats persillés	Rôti de dinde façon basquaise  Gnocchis <sup>1</sup>	Joue de bœuf en sauce <sup>1-5</sup> Purée de céleri <sup>2-10</sup> <b>Ou</b> Escalope de porc au jus <sup>2-3-5</sup> Poêlée du marché	Moules à la marinière <sup>2-4-5-8</sup> <b>Ou</b> Bâtonnet de colin d'Alaska <sup>1-4</sup>  Frites	
Fromage blanc sucré Bio <sup>2</sup>	Gouda <sup>2</sup>	Chanteneige Bio <sup>2</sup>	Cœur de dame <sup>2</sup>	Camembert <sup>2</sup>	
Fruit Bio	Flan au chocolat <sup>2</sup> <b>Ou</b> Liégeois à la vanille <sup>2</sup>	Fruit Bio	Pâtisserie <sup>1-2-3-6-9</sup>	Compote à l'abricot <b>Ou</b> Compote de poire	

*Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas*

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

**ORIGINE DES VIANDES** : communiquée au restaurant scolaire le jour du menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	<sup>1</sup> céréale contenant du gluten <sup>2</sup> Lait <sup>3</sup> Œuf <sup>4</sup> Poisson <sup>5</sup> Sulfites <sup>6</sup> Fruits à coques <sup>7</sup> Crustacés <sup>8</sup> Mollusques <sup>9</sup> Soja <sup>10</sup> Céleri <sup>11</sup> Arachides <sup>12</sup> Moutarde <sup>13</sup> Sésame <sup>14</sup> Lupin  *Selon réglementation INCO (1169/2011)
Œuf mayonnaise <sup>3-5-12</sup> <b>Ou</b> Salade piémontaise <sup>3-12</sup>	Melon jambon	Tomates cerise & billes de mozzarella <sup>2</sup>	Salade de penne <sup>1-2-3-12</sup> <b>Ou</b> Salade de lentilles <sup>12</sup>	Mortadelle pistachée <sup>2-6</sup> <b>Ou</b> Pâté de campagne <sup>3</sup>	
Pané au fromage <sup>1-2-3</sup> Petits pois Bio <b>Ou</b> Poêlée de légumes	Sauté de veau à la catalane <b>Ou</b> Hoki à la catalane <sup>4</sup>  Semoule Bio <sup>1</sup>	Escalope de porc à la crème <sup>2</sup> Poêlée lyonnaise	Cuisse de poulet grillée <sup>10</sup>  Carottes en batonnets <b>Ou</b> Epinards à la ricotta <sup>2</sup>	Tortis au saumon <sup>1-2-4</sup>	
Cantal <sup>2</sup>	Saint bricet <sup>2</sup>	Petit chamois d'or <sup>2</sup>	Emmental Bio <sup>2</sup>	Yaourt Bio sucré <sup>2</sup>	
Fruit Bio	Compote multifruits	Riz au lait vanille <sup>2</sup>	Pâtisserie <sup>1-2-3-6-9</sup>	Fruit Bio	

*Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas*

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

**ORIGINE DES VIANDES** : communiquée au restaurant scolaire le jour du menu

**Menus semaine 28**  
**Du 08 juillet au 12 juillet 2024**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	<sup>1</sup> céréale contenant du gluten <sup>2</sup> Lait <sup>3</sup> Œuf <sup>4</sup> Poisson <sup>5</sup> Sulfites <sup>6</sup> Fruits à coques <sup>7</sup> Crustacés <sup>8</sup> Mollusques <sup>9</sup> Soja <sup>10</sup> Céleri <sup>11</sup> Arachides <sup>12</sup> Moutarde <sup>13</sup> Sésame <sup>14</sup> Lupin  *Selon réglementation INCO (1169/2011)
Taboulé à l'orientale <sup>1</sup>	Jambon beurre <sup>2</sup>	Carottes râpées en vinaigrette <sup>12</sup>	Macédoine de légumes <sup>3-5-12</sup>	Salade piémontaise <sup>3-12</sup>	
Omelette <sup>2-3</sup> Haricots verts Bio	Rôti de bœuf <sup>1</sup> Macaronis à l'emmental <sup>1-2</sup>	Cervelas à l'alsacienne <sup>2</sup> Légumes du soleil au pesto	Poulet aux herbes Poêlée gourmande au basilic	Colin à la bordelaise <sup>1-4</sup> Poêlée de nouilles asiatiques <sup>1-12</sup>	
Edam Bio <sup>2</sup>	Vache qui rit <sup>2</sup>	Saint moret Bio <sup>2</sup>	Comté <sup>2</sup>	Yaourt fruits rouges <sup>2</sup>	
Fruit Bio	Fruit Bio	Mousse au chocolat Bio <sup>2</sup>	Pâtisserie <sup>1-2-3-6-9</sup>	Fruit Bio	

*Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas*

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

**ORIGINE DES VIANDES** : communiquée au restaurant scolaire le jour du menu