

PLATS		Allergènes													
		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI 1 OCTOBRE	PATE DE CAMPAGNE														
	FEUILLETE AU COMTE*														
	SAUTE DE BŒUF A L'INDIENNE														
	ROUGAIL DE POISSON*														
	HARICOTS VERTS SAUTES														
	COMPOTE DE PECHE														
MARDI 2 OCTOBRE	SALADE VERTE														
	SAUCISSE DE TOULOUSE														
	GALOPIN DE POISSON*														
	POMME NOISETTE														
MERCREDI 3 OCTOBRE	SALADE DE PATES														
	ROTI DE DINDE														
	POISSON MEUNIERE*														
	JULIENNE DE LEGUMES														
	CAMEMBERT														
	RAISIN BLANC														
GOUTER	LAIT CHOCOLAT/MOELLEUX CHOCOLAT														
JEUDI 4 OCTOBRE	TOMATE EN SALADE														
	JOUE DE PORC CONFIT														
	OMELETTE FROMAGE*														
	PUREE DE PATATE DOUCE														
	YAOURT NATURE														
POMME GRANNY															
VENDREDI 5 OCTOBRE	SALADE DE HARICOT COCO														
	FILET DE SAUMON ROTI														
	JARNIERE DE LEGUMES														
	PIC ET CROS														
	GATEAU BASQUE														

* SUBSTITUT SANS VIANDE

RAPPEL: LE CONTENU DES MENUS N'EST PAS CONTRACTUEL ET DES MODIFICATIONS PEUVENT ETRE EFFECTUEES

LES PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES D'ALLERGENES

MENU SCOLAIRE
Présence d'allergènes identifiés
Semaine du 8 AU 12 OCTOBRE 2018

PLATS		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI 8 OCTOBRE	BETTERAVES VINAIGRETTE														
	AIGUILLETTE DE COLIN PANE														
	BLE AUX PETIT LEGUMES														
	YAOURT AROME														
	ANANAS AU SIROP														
MARDI 9 OCTOBRE	MACEDOINE														
	RAVIOLIS BŒUF														
	RAVIOLIS SAUMON*														
	GRANY LU														
	COMOTE ASSORTIS														
MERCREDI 10 OCTOBRE	CAROTTE RAPEES														
	SAUTE DE PORC PROVENCALE														
	FILET DE HOKY PROVENCALE*														
	COQUILLETTE AU FROMAGE														
	ORANGE														
GOUTER	SAMOS / PAIN /BARE CHOCOLAT														
JEUDI 11 OCTOBRE	SALADE DE LENTILLE														
	FILET DE LIEU														
	POEELE MERIDIONALE														
	YAOURT AROME														
VENDREDI 12 SEPTEMBRE	CONCOMBRE VINAIGRETTE														
	SAUTE D'AGNEAU AIGRE DOUX														
	MARMITTE DE POISSON POTIRON*														
	SEMOULE AU BEURRE														
	BANANE														

* SUBSTITUT SANS VIANDE

RAPPEL: LE CONTENU DES MENUS N'EST PAS CONTRACTUEL ET DES MODIFICATIONS PEUVENT ETRE EFFECTUEES

LES PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES D'ALLERGENES

PLATS		Allergènes													
		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI 15 OCTOBRE	RILLETES DE THON AU BASILIC														
	SAUMON ROTI														
	PÂTES AU BASILIC	■		■				■							
	YAOURT AROME							■							
	POIRE														
MARDI 16 OCTOBRE	TABOULE A LA MENTHE														
	HARICOTS VERTS BOLOGNAISE	■		■				■		■					
	BOULETTE SARASIN / HARICOTS VERTS	■		■			■								
	COMTE							■							
	SALADE DE FRUITS A LA MENTHE														
MERCREDI 17 OCTOBRE	POTAGE	■						■		■					
	JAMBON BLANC														
	STEAK DE SOJA*	■		■			■								
	POELEE RATATOUILLE									■					
	YAOURT A LA VANILLE							■							
	MADELEINE	■		■				■							
	GOUTER														
JEUDI 18 OCTOBRE	CAROTTES RAPEES														
	POULET A LA MOUTARDE ET A L'ESTRAGON	■		■				■		■	■				
	QUENELLE A LA MOUTARDE ET ESTRAGON*	■		■	■			■		■	■				
	RIZ PILAF							■							
	FROMAGE BLANC COULIS DE FRUIT ROUGE							■							
VENDREDI 19 OCTOBRE	SALADE VERTE														
	BALQUETTE DE VEAU	■		■				■		■	■				
	BLANQUETTE DE POISSON*	■		■	■			■							
	PUREE DE PATATE DOUCE AU THYM	■		■				■				■			
	PETIT SUISSE SUCRE							■							
	ORANGE														

* SUBSTITUT SANS VIANDE

RAPPEL: LE CONTENU DES MENUS N'EST PAS CONTRACTUEL ET DES MODIFICATIONS PEUVENT ETRE EFFECTUEES

LES PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES D'ALLERGENES

PLATS		ALLERGENES													
		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI 22 OCTOBRE	RADIS AU BEURRE														
	MARMITTE DU PECHEUR	■	■	■	■		■								
	RIZ PILAF														
	COULOMMIER														
	POMME BICOLORE														
GOUTER	YAOURT A BOIRE/CRAQUI LU	■		■			■			■					
MARDI 23 OCTOBRE	ŒUF DUR MAYONNAISE			■						■			■		
	ROTI DE VEAU MARENDI	■		■						■	■				
	POISSON CORN FLAKES*	■		■	■										
	CHOU FLEUR BECHAMEL	■													
	NAPOLITAIN	■		■			■								
GOUTER	COMPOTE A BOIRE/ PATE DE FRUIT														
MERCREDI 24 OCTOBRE	SALADE VERTE														
	BIFTECK HACHE DE BŒUF														
	PANE DE BLE A LA TOMATE*	■		■				■		■					
	FRITES KETCHUP									■					
	YAOURT AROME														
GOUTER	COMPOTE A BOIRE/ PALMITO	■		■				■							
JEUDI 25 OCTOBRE	HARICOTS VERT EN SALADE														
	ESCALOPE DE PORC														
	FILET DE MERLU SCE CITRON*	■		■	■										
	COURGETTES ER OIGNONS SAUTEES														
	EMMENTAL														
	BEIGNET CHOCOLAT /NOISETTE	■		■			■		■						
GOUTER	COMPOTE A BOIRE/ POIRE														
VENDREDI 26 OCTOBRE	SALADE DE POMME DE TERRE			■						■	■		■		
	SAUTE DE DINDE AUX OLIVES	■		■											
	PAUPIETTE DE SAUMON*	■		■	■										
	CAROTTES SAUTEES														
	PETIT SUISSE SUCRE														
	ORANGE														
	GOUTER	COMPOTE A BOIRE/ PIC ET CROQ	■		■				■						

* SUBSTITUT SANS VIANDE

RAPPEL: LE CONTENU DES MENUS N'EST PAS CONTRACTUEL ET DES MODIFICATIONS PEUVENT ETRE EFFECTUEES

LES PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES D'ALLERGENES