

PLATS		Allergènes													
		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI 23 AVRIL	RADIS AU BEURRE														
	TAJINE D'AGNEAU														
	BLANQUETTE DE POISSON*														
	CEREALES MEDITERRANEENNES														
	PAVE D'AFFINOIS														
	POMME BICOLRE														
GOUTER	LAIT CHOCOLAT/ MADELEINE														
MARDI 24 AVRIL	ŒUF DUR MAYONNAISE														
	PILON DE POULET														
	AIGUILLETTE DE COLIN FROMAGE														
	JARNIERE DE LEGUMES														
	YAOURT SUCRE BIO														
	BOUDOIR														
GOUTER	COMPOTE A BOIRE/ POMME														
MERCREDI 25 AVRIL	CAROTTES ET COURGETTES RAPEES														
	ROTI DE PORC														
	FILET DE HOKY PROVENCALE*														
	COQUILLETTE AU FROMAGE														
	ORANGE														
GOUTER	YAOURT A BOIRE/PALMITO														
JEUDI 26 AVRIL	POMELOS														
	FILET DE COLIN FRUITS DE MER														
	BROCOLIS AU BEURRE														
	COULOMMIER														
	GATEAU BASQUE														
GOUTER	COMPOTE A BOIRE/PAIN CHOCOLAT														
VENDREDI 27 AVRIL	SLD DE TOMATE EMMENTAL														
	ROTI DE BŒUF BBC														
	OMELETTE FROMAGE*														
	FRITES KETCHUP														
	VELOUTE FRUUX														
GOUTER	BABYBEL / PAIN / 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		<div style="display: flex; justify-content: space-between; padding: 0;"> <div style="width: 10%;"></div> <div style="width: 10%; background-color: red; transform: rotate(-45deg); padding: 2px;">GLUTEN</div> <div style="width: 10%; background-color: yellow; transform: rotate(-45deg); padding: 2px;">CRUSTACES</div> <div style="width: 10%; background-color: green; transform: rotate(-45deg); padding: 2px;">ŒUFS</div> <div style="width: 10%; background-color: orange; transform: rotate(-45deg); padding: 2px;">POISSONS</div> <div style="width: 10%; background-color: blue; transform: rotate(-45deg); padding: 2px;">ARACHIDES</div> <div style="width: 10%; background-color: purple; transform: rotate(-45deg); padding: 2px;">SOJA</div> <div style="width: 10%; background-color: magenta; transform: rotate(-45deg); padding: 2px;">LAIT</div> <div style="width: 10%; background-color: pink; transform: rotate(-45deg); padding: 2px;">FRUITS COQUES</div> <div style="width: 10%; background-color: lightblue; transform: rotate(-45deg); padding: 2px;">CELERI</div> <div style="width: 10%; background-color: limegreen; transform: rotate(-45deg); padding: 2px;">MOUTARDE</div> <div style="width: 10%; background-color: cyan; transform: rotate(-45deg); padding: 2px;">GRAINE DE SESAME</div> <div style="width: 10%; background-color: lightpurple; transform: rotate(-45deg); padding: 2px;">ANHYDRIDE ET SULFITES</div> <div style="width: 10%; background-color: peachpuff; transform: rotate(-45deg); padding: 2px;">LUPIN</div> <div style="width: 10%; background-color: hotpink; transform: rotate(-45deg); padding: 2px;">MOLLUSQUES</div> </div>															
LUNDI 30 AVRIL	MACEDOINE VINAIGRETTE																
	HACHIS PARMENTIER																
	LASAGNE SAUMON*																
	VACHE QUI RIT																
	KIWI																
MARDI 1 MAI																	
MERCREDI 2 MAI	SALADE VERTE																
	POISSON PANE																
	PETIT POIS FRANCAISE																
	CAMEMBERT																
	POMME GOLDEN																
GOUTER	COMPOTE A BOIRE / PAIN CHOCOLAT																
JEUDI 3 MAI	SALADE DE MAIS																
	SAUTE DE POULET CURRY																
	CREPE FROMAGE*																
	HARICOTS VERTS SAUTES																
	FROMAGE BLANC FRUIT																
ECLAIR CHOCOLAT																	
VENDREDI 4 MAI	CONCOMBRE A LA FETA																
	PAVE DE COLIN SCE TOMATE																
	RIZ PILAF																
	MELON																

* 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		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI 7 MAI	CAROTTES RAPEES														
	BLANQUETTE DE VEAU	■		■			■		■						
	HOKY A LA NORMANDE*	■	■	■	■		■		■			■		■	
	POMME NOISETTE														
	YAQURT AUX FRUITS						■								
	POMME GOLDEN														
MARDI 8 MAI															
MERCREDI 9 MAI	PATE DE CAMPAGNE	■		■			■								
	SURIMI MAYONNAISE*	■	■	■	■		■		■	■					■
	ŒUF DUR FLORENTINE	■		■			■								
	GOUDA						■								
	ANANAS SIROP														
GOUTER	LAIT CHOCOLAT / ORANGE						■								
JEUDI 10 MAI															
VENDREDI 11 MAI	MACEDOINE VINAIGRETTE														
	RAVIOLIS AU BŒUF	■		■					■						
	RAVIOLIS SAUMON*	■		■	■		■		■						
	COMPOTE ASSORTIS														
	CRAQUI LU	■		■			■	■			■				

* 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		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI 14 MAI	HARICOTS VERTS EN SALADE														
	BRANDADE DE POISSON	■		■	■			■		■					
	PETIT SUISSE FRUIT							■							
	POMME BICOLORE														
MARDI 15 MAI	TOMATE MOZZARELLA							■							
	JAMBON BLANC														
	RABAS DE CALAMAR*	■		■	■			■							
	POELEE ROMANESCO							■							
BEIGNET CHOCOLAT	■		■				■								
MERCREDI 16 MAI	RADIS AU BEURRE							■							
	SAUTE D'AGNEAU AUX PETITS LEGUMES	■	■	■	■			■		■					
	POISSON AU COURT BOUILLON*				■					■					
	SEMOULE AU BEURRE							■							
	YAOURT AROME							■							
GOUTER	■		■			■	■			■					
JEUDI 17 MAI	SALADE DE PATES	■		■	■			■							
	POISSON MEUNIERE	■			■			■							
	CHOU FLEUR ITALIENNE									■					
	VACHE QUI RIT							■							
	PECHE AU SIROP							■							
VENDREDI 18 MAI	MELON														
	ESCALOPE DE POULET ROTI	■		■				■		■					
	PAUPIETTE DE SUAMON*	■	■	■	■			■		■					
	BLE PILAF	■						■							
	CHEVRETINE							■							
	COMPOTE ASSORTIS							■							

* 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