

MENUS du mois de MAI 2018

LUNDI 30 AVRIL	LUNDI 07 MAI	LUNDI 14 MAI	LUNDI 21 MAI (Pentecôte) férié	LUNDI 28 MAI
	Pâté de campagne 1/7/10/12 Omelette 3/7 Brocolis/ pommes de terre 7 St Paulin 7 Banane	Betteraves rouges/ fromage 10/12/7 Quenelles de brochet sauce bisque 1/3/7/4/12/2 riz 1 Pomme BIO		Pizza au fromage 1/3/7 Filet de poisson meunière / citron 1/4/7 Poêlée de légumes 7 Yaourt nature sucré 7
MARDI 01 MAI (Fête du travail)	MARDI 08 MAI (victoire 1945) férié	MARDI 15 MAI (menu sans viande)	MARDI 22 MAI	MARDI 29 MAI
		Tomates maïs / Féta 10/12/7 Galette quinoa à la Provençale 6 Carottes au miel 7 Riz au lait 7	Nems 1/6 Boulettes de bœuf au cumin 1/6/7/12 Gratin de chou fleur / Pommes de terre 1/7 Mimolette 7 Compote	Taboulé Nugget's de poulet / Ketchup 1/10/6 Haricots verts 7 Petit Suisse aromatisé 7
MERCREDI 02 MAI	MERCREDI 09 MAI	MERCREDI 16 MAI	MERCREDI 23 MAI (MENU BIO)	MERCREDI 30 MAI
Radis beurre croque sel Sauté de veau Marengo 1/7/9 Pâtes 1/7 Flan nappé caramel 7	Salade verte / croutons / emmental 1/7/10/12 Lasagnes 1/3/6/7/9 Orange	Céleri rémoulade 3/9/10/12 hachis parmentier 1/7/12 camembert 7 Compote	Carottes râpées BIO 10/12 Poulet Basquaise BIO Pâtes BIO 1/7 yaourt aux fruits BIO 7	*Salade Coleslaw 3/9/10 Sauté de porc Haricots blanc 7 Tomme noire 7 Pomme
JEUDI 03 MAI	JEUDI 10 MAI (Ascension) férié	JEUDI 17 MAI (menu Européen)	JEUDI 24 MAI	JEUDI 31 MAI
Macédoine de légumes 3/10/12 Steack haché sauce barbecue 1/6/7/12 Gratin de courgettes / pommes de terre 7/12 Yaourt aux fruits 7 biscuit 1/7		Salade Caprèse Paëlla maison Gaufre de Bruxelles (gâteau d'anniversaire)	Tomates / emmental / maïs en salade 7/10/10 Paupiette au jus 6 Petits pois 7 Fraises Biscuit 1/3/7	Salade de radis et concombres 10/12 Chili Con Carné Riz 7 Fromage blanc aux fruits 7
VENDREDI 04 MAI	VENDREDI 11 MAI	VENDREDI 18 MAI	VENDREDI 25 MAI	VENDREDI 01 JUIN
Tomates / Féta au basilic 7/10/12 Rôti de porc au jus 1/7 Lentilles 5 Pomme	Taboulé 1/10/12 Filet de colin citronné 1/4/7 Haricots beurre sautés 7 Six de Savoie 7 Compote pomme-coing	Concombre Sauté d'agneau à l'Italienne 1/7 Spaghettis 1 Barre Mars glacée 6/7	Salade verte au surimi 2/3/6/10/12 Filet de colin sauce citron 1/2 /4 / 7 / 12 Semoule 7 Fromage blanc 7	Salade de pommes de terre 3/10/12 Rôti de dinde Purée de courgette 7/12 Fromage 7 Kiwi BIO

ALLERGENES : Seuls, les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances sont identifiés

- | | |
|---|--|
| 1- Céréales contenant du gluten | 9- Céleri et produits, base céleri |
| 2- Crustacés et produits base crustacés | 10- Moutarde et produits, base moutarde |
| 3- Oeufs et produits, base oeuf | 11- Graines de sésame |
| 4- Poissons et produits, base poisson | 12- Anhydride sulfureux et sulfides |
| 5- Arachides et produits, base arachide | 13- Lupin et produits, base lupin |
| 6- Soja et produits, base soja | 14- Mollusques et produits, base mollusque |
| 7- Lait et produits, base lait | |
| 8- Fruits à coque | |
- (1) pain bio - (1) pain issu de la filière traditionnelle



Information consommateur : règlement UE n° 1169/2011

Les allergènes cités sur les menus sont identifiés au moment de leur impression papier.

Ces premières informations susceptibles d'évolutions ne sauraient en aucun cas servir de base de références pour une gestion des allergies.

Menus sous réserve de modifications pour des impératifs techniques.

Salade Caprèse : Tomates, mozzarella, basilic