

MENUS du mois de JUIN 2017

LUNDI 29 MAI	LUNDI 05 JUIN (PENTECÔTE)	LUNDI 12 JUIN	LUNDI 19 JUIN	LUNDI 26 JUIN
		Macedoine mayonnaise 3/12/10 Escalope Viennoise 1/6/7 Epinards à la crème / Pommes de terre 7 Kiwi	Concombre + Féta vinaigrette 10/12/3 Blanquette de poisson aux crevettes 1/4/7/12/2 Coquillettes bio au beurre 1/7 Abricot	Pizza au fromage 1/3/7 Daube 12 Choux fleurs sautés 7 Compote de fruits
MARDI 30 MAI	MARDI 06 JUIN	MARDI 13 JUIN	MARDI 20 JUIN	MARDI 27 JUIN
	Tomates et maïs vinaigrette 10/12 Carbonnade Flamande Purée de Pommes de terre 7/12 Yaourt sucré bio 7	Salade verte au surimi 10/12/2/4 Saucisse de Toulouse Lentilles bio 5 Yaourt aromatisé 7	Œuf dur Mayonnaise 3/10/12 Mijoté de porc au cumin 10/12 Carottes braisées 7 Riz au lait nappé caramel 1/7	Tomates en salade 10/12 Hâchi parmentier 17/12 Kiwi 7 Banane
MERCREDI 31 MAI	MERCREDI 07 JUIN	MERCREDI 14 JUIN	MERCREDI 21 JUIN	MERCREDI 28 JUIN
	Friand au fromage 1/3/7 Cuisse de poulet rôti au jus Poêlée campagnarde 1/7 Compote de pommes bio	Céléri remoulade 3/9/10/12 Poisson pané / citron 1/4 Petits pois 7 Camembert 7 Poire	Pâté de campagne 1/7/10/12 Gigot d'agneau aux herbes Brocolis / Pommes de terre persillées 7 Fromage blanc 7	Salade verte au thon + maïs 4/10/12 Crêpe au jambon 1/3/7 Haricots verts sautés 7 Yaourt aux fruits 7
JEUDI 01 JUIN	JEUDI 08 JUIN	JEUDI 15 JUIN	JEUDI 22 JUIN	JEUDI 29 JUIN
Salade verte à l'emental Jambon braisé sauce Madère 7 Pâtes Glace en battonnet 6/7	Concombres 10/12 Lasagnes 1/3/6/7/9 Edam 7 Pastèque	* Salade Arlequin 7/10/12 Paleron au jus Poêlée ratatouille / Pommes de terre 7 Gâteau Basque 1/3/7 (Gâteau anniversaire)	Salade verte géliers + croustons 1/10/12 Nuggets / Ketchup 1/6/10 Frites Cerises	Betteraves rouges / Féta 10/10/7 Poulet à l'estragon Riz 7 Glace petit pot 7
VENDREDI 02 JUIN	VENDREDI 09 JUIN	VENDREDI 16 JUIN	VENDREDI 23 JUIN	VENDREDI 30 JUIN
Betteraves rouges à la Féta 10/12/7 Boulettes d'agneau aux poivrons 1/6 Grain de courgettes / Pommes de terre 7/10 Cerises	* Salade du meunier 1/10/12/7 Omelette 3/7 Haricots beurre 7 Cone glacé 1/6/7	Carottes râpées vinaigrette 10/12 Sauté de volaille Marengo 1/7/9 Riz à la Créole bio Petit Suisse aromatisé 7 Spéculos 7	Croque monsieur 1/7 Rôti de dinde au jus Poêlée Méridionale 7 Trix glacé 1/6/7	Taboulé 1 Filet de poisson Meunière / citron 1/4/7 Epinards à la crème 7 Fromage 7 Fraises au sucre

ALLERGENES

- 1- Céréales contenant du gluten
 - 2- Crustacés et produits à base crustacés
 - 3- Œufs et produits à base d'œufs
 - 4- Poissons et produits à base poisson
 - 5- Arachides et produits à base arachide
 - 6- Soja et produits à base soja
 - 7- Lait et produits à base lait
 - 8- Fruits à coque
 - 9- Café et produits à base café
 - 10- Moutarde et produits à base moutarde
 - 11- Graines de sésame
 - 12- Anhydride sulfureux et sulfites
 - 13- Lupin et produits à base lupin
 - 14- Miel et produits à base miel
- Seuls, les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances sont identifiés
(1) pain bio - (1) pain issu de la farine traditionnelle



Information consommateur : Règlement UE n° 1169/2011
Les allergènes clés sur les menus sont identifiés au moment de leur impression papier.
Ces informations sont susceptibles d'évoluer en fonction de la gestion des allergies.
Menus sous réserve de modifications pour des impératifs techniques.

* Salade arlequin : Maïs / haricots verts / dés miniolette / olives noires / échalotes
* Salade meunier : Ebiy / olives / tomates / ciboulette / échalotes / miniolette

MENUS du mois de JUILLET 2017

LUNDI 03 JUILLET	LUNDI 10 JUILLET	LUNDI 17 JUILLET	LUNDI 24 JUILLET	LUNDI 31 JUILLET
Nem's 1/6 Rôti de porc au jus Gratin de courgettes / Pommes de terre 7/10 Yaourt nature sucré BIO 7				
MARDI 04 JUILLET	MARDI 11 JUILLET	MARDI 18 JUILLET	MARDI 25 JUILLET	
* Salade Coleslaw 3/6/7/10/12 Ravioli sauce tomate + râpé 1/3/7/9 Prunes bio				
MERCREDI 05 JUILLET	MERCREDI 12 JUILLET	MERCREDI 19 JUILLET	MERCREDI 26 JUILLET	
Tarte au fromage 1/3/7 Filet de poisson sauce safrané 1/2/4/7/12 Poêlée ratatouille Nectarine				
JEUDI 06 JUILLET	JEUDI 13 JUILLET	JEUDI 20 JUILLET	JEUDI 27 JUILLET	
Tomates mozzarella 7/10/12 Sauté d'agneau Semoule bio 7 Tarte Normande 1/3/7				
VENDREDI 07 JUILLET	VENDREDI 14 JUILLET (fête Nationale)	VENDREDI 21 JUILLET	VENDREDI 28 JUILLET	
Melon Sandwich Cow boy 1/7/11 Chips Mars glacé 1/6/7 Jus de fruits				

ALLERGENES

- 1- Céréales contenant du gluten
 - 2- Crustacés et produits à base de crustacés
 - 3- Œufs et produits, base œuf
 - 4- Poissons et produits, base poisson
 - 5- Arachides et produits, base arachide
 - 6- Soja et produits, base soja
 - 7- Lait et produits, base lait
 - 8- Fruits à coque
 - 9- Cerve et produits, base céréales
 - 10- Moutarde et produits, base moutarde
 - 11- Graines de sésame
 - 12- Antioxydants sulfureux et sulfites
 - 13- Lupin et produits, base lupin
 - 14- Mollusques et produits, base mollusque
- Seuls, les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances sont identifiés
- (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.