

Quelques féculents ...



La biscotte



Le riz



Les pois chiches



Les lentilles



Les fèves

MARDI 1

JEUDI 3

VENDREDI 4



LUNDI 7

MARDI 8

JEUDI 10

VENDREDI 11

Velouté de potiron
Escalope cordon bleu
Petit pois carottes
Pomme golden

Endives au bleu
Blanquette de veau
Riz
Yaourt nature
Pâte de fruit

Pâté en croûte
Poulet aux herbes
Gratin de chou fleur
Emmental râpé
Clémentine

Salade coleslaw
(chou blanc, carottes)
Filet de hoki vapeur
Épinards à la crème
Vache-qui-rit
Gâteau des rois

Sulfites

Moutarde, sulfites

Sulfites, œuf

Moutarde, œuf, sulfites, fruits à coques

LUNDI 14

MARDI 15

JEUDI 17

VENDREDI 18

Salade d'haricots verts, thon
Tagliatelles à la carbonara
Emmental râpé
Orange

Sardine au beurre
Filet de poulet
Haricots plats
Tartare au noix
Poire Williams

Céleri rémoulade
Daube Provençale
(farfallas, carottes)
Emmental râpé
Compote de pommes

Batavia dés de mimolette
Filet de colin
Semaule au coulis de poivron
Crème dessert

Sulfites, œuf, poisson

Sulfites, poissons et dérivés

Céleri, œuf, moutarde, sulfites

Soja, moutarde, poissons et dérivés

LUNDI 21

MARDI 22

JEUDI 24

VENDREDI 25

Salade de lentilles
Fricadelle de bœuf
Purée de carottes
Vache-qui-rit
Pomme red chief

Carottes râpées sauce citron
Navarin d'agneau (navet, carottes, petits pois, pommes de terre)
Petit Suisse nature
Beignet au sucre

Potage de légumes
Jambon braisé
Pomme au four
Kidibao
Kiwi

Duo de salade
(épinards, laitue)
Lasagnes au saumon
Flan caramel

Sulfites, arachide

Arachide, moutarde, fruits à coques

Sulfites

Moutarde, poissons et dérivés, arachide, œuf, sulfite

LUNDI 28

MARDI 29

JEUDI 31

Salade composée (carottes, maïs, betteraves, batavia)
Hachis parmentier de canard
Crème dessert au chocolat

Feuilleté au fromage
Roslif
Haricots beurre
Pomme Pink Lady

Mesclun sauce vinaigrette
Sauté de dinde au paprika
Frites
Yaourt aux fruits mixés

Moutarde, soja, fruits à coques

Arachide, sulfites

Moutarde, arachide, soja

Amandine LEDIG (cantinière) et Serge FARRUGIA (nutritionniste diététicien)

Notes

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
Allergènes présents à tous les repas : pain=gluten Produits laitiers = lait

