

	MARDI 1	JEUDI 3	VENDREDI 4
			
LUNDI 7	MARDI 8	JEUDI 10	VENDREDI 11
Repas Tex Mex Guacamole, laitues et poivrons Chips de maïs Chili con carne Cheddar Crème glacée			Salade romaine, tomates, asperges Paëlla junior au poisson Crème dessert au chocolat
<i>Moutarde, fruits à coques, soja</i>			<i>Moutarde, soja</i>
LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENDREDI 18
Pizza au fromage Palette de bœuf grillée grillée à la plancha Purée de brocolis Pomme Red Gala	Salade de betteraves rouges et batavia Tortis à la carbonara au jambon Emmental râpé Compote de poire	Flamenkuche Jambon braisé Gratin de courgettes Fraises gariguettes, kiwi	Salade composée (cœur de palmier, asperges, tomates) Guenelles de brochet sauce Aurore Riz créole Yaourt nature bio, salade de fruits
<i>Soja</i>	<i>Moutarde, œuf</i>	<i>Œuf, sulfites</i>	<i>Moutarde, œuf, poisson et dérivés</i>
LUNDI 21	MARDI 22	JEUDI 24	VENDREDI 25
	Pâté de campagne, cornichons Paupiettes de veau Pommes vapeur Saint Nectaire Cerises	Salade de pois chiche et oignon Escalope cordon bleu filet Carottes sautées à l'huile d'olive Carré frais Pomme Red Gala	Salade d'endives aux noix, mimolette Filet de hoki pané Chou-fleur en gratin Flan vanille, cigarettes russes
	<i>Sulfites, moutarde</i>	<i>Moutarde, arachide, sulfites</i>	<i>Poisson et dérivé, œuf, moutarde</i>
LUNDI 28	MARDI 29	JEUDI 31	
Quiche Lorraine Cuisse de poulet Duo de haricots verts et beurre Kiwi	Mousse de canard et cornichons Hachis parmentier (bœuf, pommes de terre) Comté Fraises ciflorettes	Asperges sauce Hollandaise Bœuf bourguignon Pâtes papillons Cantal frais Poire comice	Au mois prochain...
<i>Sulfites, arachide, œuf</i>	<i>Moutarde, sulfites</i>	<i>Œuf, sulfites</i>	

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