

Menu

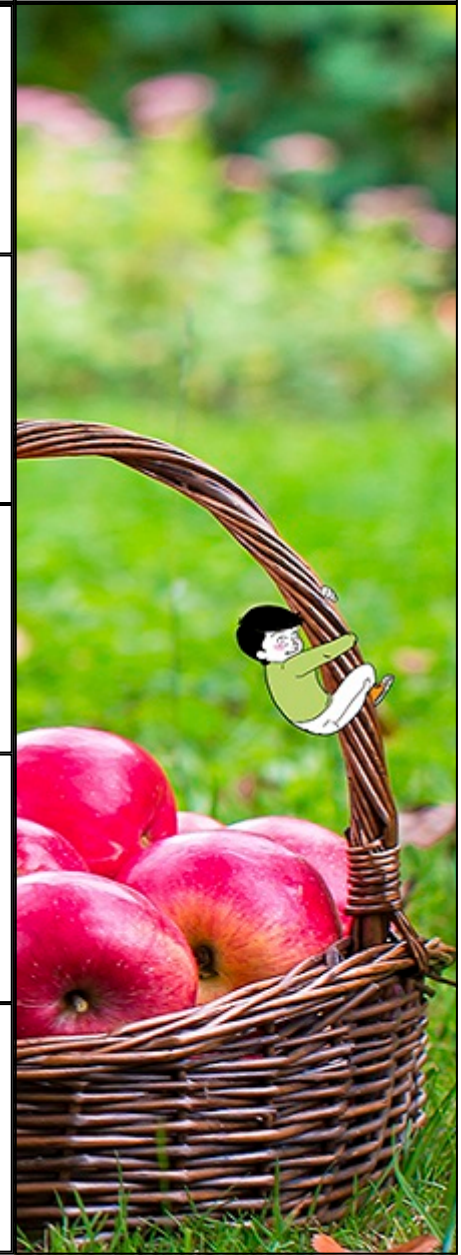


Lundi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette au cumin Chipolata * /Falafels Lentilles Bio au jus Edam Bio Fromage blanc aux fruits</p>
Mardi	<p>Velouté de potiron Riz Bio, champignons et emmental façon risotto Yaourt sucré vrac (régional) Fruit de saison</p>
Mercredi	<p>Crêpe au fromage Rôti de dinde - Sauce tomate /Omelette nature - Sauce tomate Haricots beurre persillés Petit moulé nature Liégeois vanille</p>
Jeudi	<p>Betteraves - Vinaigrette Sauté de boeuf - Façon carbonade /Boulettes végétariennes - Sauce crème Frites Pont l'Evêque AOP Fruit de saison (régional) </p>
Vendredi	<p>Saucisson à l'ail * - , cornichons /Thon - Sauce mayonnaise Brandade de colin MSC au butternut Verre de lait Bio Gâteau au chocolat du chef </p>

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Betteraves	Betterave	
Boulettes végétariennes	Boulette végétale	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Brandade de colin MSC au butternut	Colin d'Alaska, Ail, Persil, Échalote, Chapelure, Sel fin, Fumet de poisson, Tomate, Oignon, Purée de légumes et pdt, Poivre blanc, Beurre doux, Courge butternut, Eau	Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Carottes râpées	Carotte	
Chipolata *	Chipolata	
Crêpe au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Edam Bio	Edam	Lait
Falafels	Falafels	Gluten
Façon carbonade	Oignon, Fond brun, Pain d'épices, Huile, Cassonade, Eau, Farine de blé, Sel fin	Gluten
Frites	Frites	
Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison (régional)	Pomme	
Gâteau au chocolat du chef	Fromage blanc, Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Levure chimique/Bicarbonate, Huile	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots beurre persillés	Haricot beurre, Oignon, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Lentilles Bio au jus	Lentille verte, Laurier, Thym, Sel fin, Huile, Oignon	
Liégeois vanille	Liégeois	Lait, Soja
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Petit moulé nature	Fromage portion	Lait
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Riz Bio, champignons et emmental façon risotto	Riz indica, Champignon de Paris, Crème fraîche, Mozzarella, Sel fin, Poivre blanc, Oignon, Farine de blé, Huile, Emmental, Eau, Lait de vache	Céleri, Gluten, Lait, Soja
Rôti de dinde	Rôti de dinde	
Sauce crème	Crème fraîche, Huile, Farine de blé, Eau, Lait de vache, Sel fin, Poivre gris	Céleri, Gluten, Lait
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Sauce tomate	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Farine de blé, Sucre semoule, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Saucisson à l'ail *	Saucisson	
Sauté de boeuf	Sauté de Boeuf	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Thon	Oeuf dur	Oeufs
Velouté de potiron	Ail, Courge potiron, Oignon, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Lait de vache, Eau, Poivre blanc	Lait, Soja, Sulfites
Verre de lait Bio	Lait de vache	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au cumin	Sel fin, Cumin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré vrac (régional)	Yaourt nature	Lait

Menu

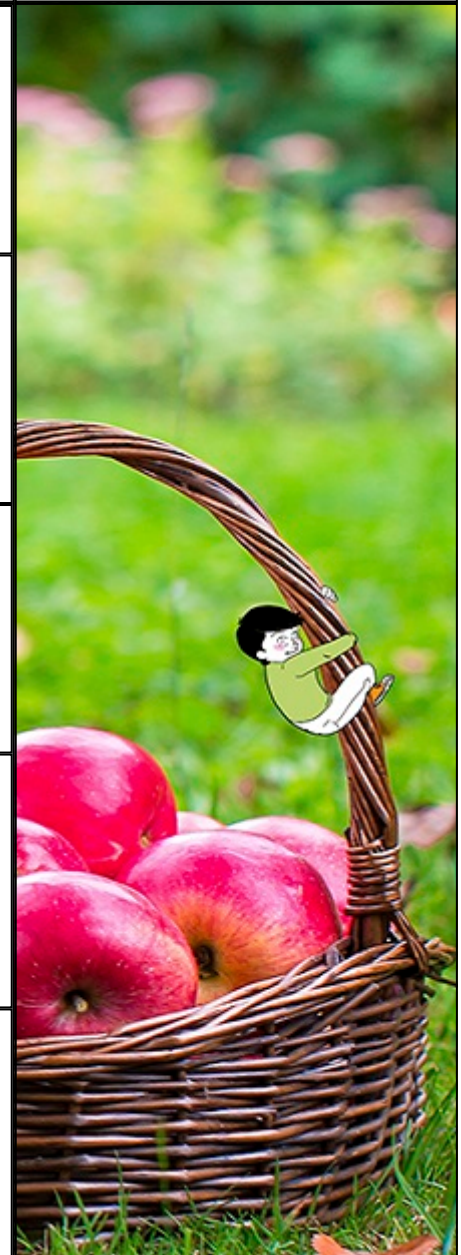


Lundi	<p>Céleri râpé - Sauce façon remoulade Chili sin carne Riz de Camargue IGP Cantal AOP Mousse au chocolat au lait</p>
Mardi	<p>Potage carotte et poire Poisson blanc meunière - , citron Pommes de terre sautées Suisse fruité Fruit de saison</p>
Mercredi	<p>Salade de blé aux petits légumes - Vinaigrette Paupiette de veau FR - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Dos de colin lieu - Sauce à la moutarde à l'ancienne Panais Brie Flan nappé caramel</p>
Jeudi	<p>Cake au chèvre et butternut Rôti de porc Label Rouge - Sauce champignons /Omelette nature - Sauce champignons Chou fleur persillé Camembert Bio Fruit de saison (régional) </p>
Vendredi	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Bolognaise de boeuf /Bolognaise au thon Torsades Bio Emmental Bio râpé Compote pomme</p>

Plats	Ingrédients	Allergènes
, citron	Citron	
Bolognaise au thon	Tomate, Oignon, Fumet de poisson, Thon au naturel, Farine de blé, Huile, Carotte, Sucre semoule, Sel fin, Ail, Eau, Mélanges d'épices	Gluten, Lait, Poissons
Bolognaise de boeuf	Carotte, Tomate, Oignon, Egrené de boeuf, Sel fin, Sucre semoule, Mélanges d'épices, Huile, Farine de blé, Ail, Eau	Gluten
Brie	Brie	Lait
Cake au chèvre et butternut	Oeuf liquide entier, Huile, Levure chimique/Bicarbonate, Sel fin, Poivre blanc, Courge butternut, Miel, Lait de vache, Eau, Farine de blé, Chèvre	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Camembert Bio	Camembert	Lait
Cantal AOP	Cantal	Lait
Chili sin carne	Mélanges d'épices, Sucre semoule, Sel fin, Farine de blé, Huile, Ail, Tomate, Oignon, Carotte, Poivron mélange, Tomate, Maïs, Haricot rouge, Eau	Gluten, Sésame
Chou fleur persillé	Chou fleur, Persil, Sel fin, Huile	
Compote pomme	Purée de fruits	
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Dos de colin lieu	Colin/Lieu	Poissons
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Flan nappé caramel	Flan	Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison (régional)	Pomme	
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Panais	Panais, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Paupiette de veau FR	Paupiette de veau	Soja, Sulfites
Poisson blanc meunière	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Pommes de terre sautées	Pommes sautées	
Potage carotte et poire	Carotte, Poire, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Eau, Poivre blanc	Sulfites
Riz de Camargue IGP	Oignon, Sel fin, Huile, Riz de Camargue	
Rôti de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Salade de blé aux petits légumes	Macédoine de légumes, Maïs, Sel fin, Coeur de blé, Huile, Eau	Gluten
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Arôme, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons, Sulfites
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Arôme, Huile, Farine de blé, Eau	Gluten, Sulfites
Sauce façon remoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce à la moutarde à l'ancienne	Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Huile, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Sel fin	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Sauce à la moutarde à l'ancienne	Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Huile, Eau, Farine de blé, Sel fin, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait
Torsades Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

Menu

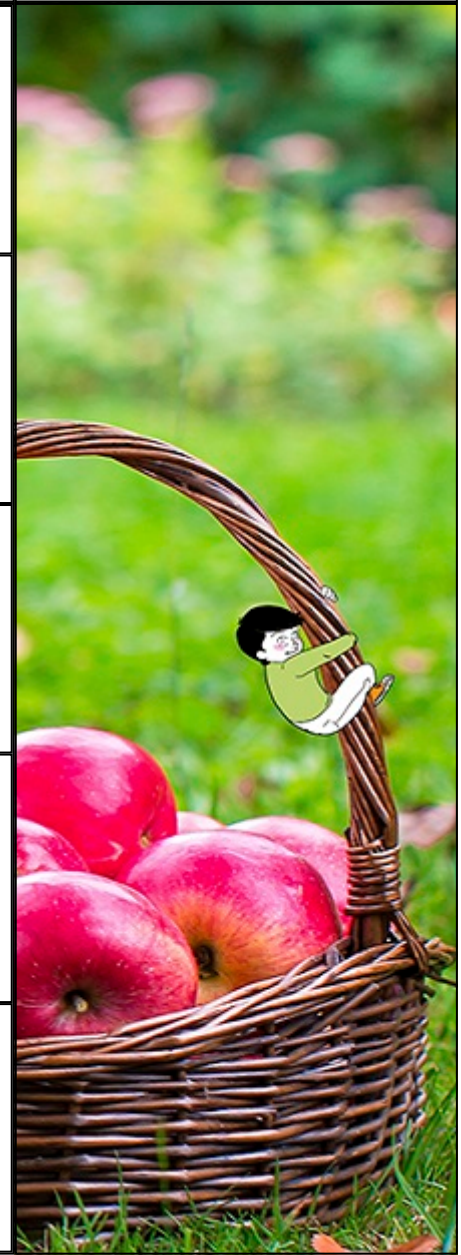


Lundi	<p>Haricots verts - , maïs - Vinaigrette persillée Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce aux épices Semoule Bio Mimolette bio Compote fraîche pomme vanille </p>
Mardi	<p>Chou rouge râpé - Vinaigrette aux pommes Omelette nature - Ketchup Pommes de terre cubes rissolées Buchette lait mélange Fruit de saison</p>
Mercredi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette à l'échalote Sauté de porc * - Sauce au miel /Médailillon de merlu MSC - Sauce au miel Riz de Camargue IGP pilaf Saint Paulin Liégeois chocolat</p>
Jeudi	<p>Pâté de campagne Label Rouge * - , cornichons /Terrine de poisson - , citron Cordon bleu de dinde FR /Nuggets de poisson Coquillettes Bio Vache qui rit Bio Fruit de saison</p>
Vendredi	<p>Soupe façon Hernekeitto - , croûtons nature Boulettes au boeuf - Sauce aux aïelles /Boulettes végétariennes - Sauce aux aïelles Carottes à l'étuvée - Pommes de terre persillées Yaourt sucré Gâteau à la cannelle du chef </p>

Plats	Ingrédients	Allergènes
, citron	Citron	
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
, croûtons nature	Croûton	Gluten
, maïs	Maïs	
Betteraves Bio	Betterave	
Boulettes au boeuf	Boulette de boeuf	Gluten, Soja
Boulettes végétariennes	Boulette végétale	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Carottes à l'étuvée	Thym, Sel fin, Oignon, Eau, Carotte, Huile	
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Compote fraîche pomme vanille	Arôme, Pomme à compote, Concentré de fruit	Sulfites
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu de volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Gâteau à la cannelle du chef	Fromage blanc, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Miel, Cannelle, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots verts	Haricot vert	
Ketchup	Ketchup	
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Mimolette bio	Mimolette	Lait
Médaille de merlu MSC	Merlu	Poissons
Nuggets de poisson	Nuggets de poisson	Crustacés, Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Pommes de terre cubes rissolées	Pommes rissolées	
Pommes de terre persillées	Pomme de terre, Persil, Sel fin	
Pâté de campagne Label Rouge *	Pâté de campagne	
Riz de Camargue IGP pilaf	Riz de Camargue, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait
Sauce au miel	Oignon, Sel fin, Miel, Huile, Eau, Farine de blé	Gluten
Sauce aux airelles	Cassonade, Airelle, Échalote, Sel fin, Poivre blanc, Farine de blé, Huile, Eau, Fond brun	Gluten
Sauce aux épices	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau	Gluten
Sauté de porc *	Sauté de porc	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
Soupe façon Hernekeitto	Sel fin, Ail, Purée de légumes et pdt, Poireau, Carotte, Oignon, Pois cassés, Eau	Sulfites
Terrine de poisson	Terrine de poissons	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Vache qui rit Bio	Fromage portion	Lait
Vinaigrette aux pommes	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Pomme à compote, Eau	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait

Menu



Lundi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange Allumettes de dinde façon carbonara /Saumon façon carbonara Penne Bio Suisse sucré Fruit de saison</p>
Mardi	<p>Taboulé (semoule Bio) Pané fromager Gratin de pommes de terre et brocolis béchamel Tomme noire IGP Crème dessert vanille</p>
Mercredi	<p>Potage de légumes verts - , fromage râpé Sauté de dinde - Sauce colombo /Dos de colin lieu - Sauce colombo Boulghour Bio Carré Ligueuil Fruit de saison</p>
Jeudi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette au xérès Parmentier au fromage Gouda Bio Flan chocolat</p>
Vendredi	<p>Tarte aux fromages (emmental Bio) Médaille de merlu MSC - Sauce Normande Petits pois Petit moulu ail et fines herbes Fruit de saison</p>

Plats	Ingrédients	Allergènes
, fromage râpé	Emmental	Lait
Allumettes de dinde façon carbonara	Muscade, Champignon de Paris, Allumette de dinde, Eau, Lait de vache, Crème fraîche, Sel fin, Huile, Farine de blé, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten, Lait, Soja
Boulghour Bio	Sel fin, Huile, Boulgour	Gluten
Carottes râpées	Carotte	
Carré Ligueuil	Fromage à pâte molle	Lait
Crème dessert vanille	Crème dessert	Lait
Dos de colin lieu	Colin/Lieu	Poissons
Flan chocolat	Flan	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Gratin de pommes de terre et brocolis béchamel	Brocoli, Pomme de terre, Emmental, Sel fin, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Eau, Muscade, Poivre blanc	Gluten, Lait
Médaille de merlu MSC	Merlu	Poissons
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Parmentier au fromage	Brunoise de légumes, Emmental, Sel fin, Purée de légumes et pdt, Chapelure, Eau	Céleri, Gluten, Lait, Sulfites
Penne Bio	Sel fin, Huile, Penne	Gluten
Petit moulé ail et fines herbes	Fromage portion	Lait
Petits pois	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Potage de légumes verts	Oignon, Purée de légumes et pdt, Epinard, Eau, Poireau, Céleri	Céleri, Lait, Sulfites
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sauce Normande	Pomme, Crème fraîche, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Sauce colombo	Tomate, Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau	Gluten, Moutarde
Saumon façon carbonara	Crème fraîche, Champignon de Paris, Muscade, Fumet de poisson, Saumon, Huile, Farine de blé, Lait de vache, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Sauté de dinde	Sauté de dinde	
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Taboulé (semoule Bio)	Tomate, Concombre, Préparation taboulé, Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit	Gluten, Sulfites
Tarte aux fromages (emmental Bio)	Lait de vache, Emmental, Mimolette, Poivre blanc, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Oeuf liquide entier, Fond de tarte brisée, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Vinaigrette au xérès	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Vinaigre de Xérès, Eau	Moutarde, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites