

du Lundi 05 Mai au Vendredi 09 Mai

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Champignons à la crème	Carottes râpées au maïs	Artichaut à la vinaigrette		Salade pastourelle
Filet de lieu au basilic	Chili sin carne (riz BIO)	Cocotte de BOEUF BIO aux oignons		Sauté de poulet à l'estragon
		Croq blé épinard fromage		Quenelles sauce aurore
Pomme de terre et carottes BIO		Blé aux petits légumes		Courgettes à l'ail
Saint Morêt	Pont l'Évêque	Mimolette		Petit moulu nature
Fromage blanc au coulis de fraises	Fruit de saison	Marmelade de pomme et rhubarbe		Fruit de saison



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement.

Liste des 14 allergènes principaux par recette

Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Lundi 05 Mai - Déjeuner														
Champignons à la crème	X													
Filet de lieu au basilic	X	X		X	X									
Pomme de terre et carottes BIO														
Saint Morêt	X													
Fromage blanc au coulis de fraises	X													
Mardi 06 Mai - Déjeuner														
Carottes râpées au maïs					X							X		
Chili sin carne (riz BIO)														
Pont l'Evêque	X													
Fruit de saison														
Mercredi 07 Mai - Déjeuner														
Artichaut à la vinaigrette														
Cocotte de BOEUF BIOF aux oignons		X			X									
Croq blé épinard fromage	X	X												
Blé aux petits légumes		X							X					
Mimolette	X													
Marmelade de pomme et rhubarbe														
Vendredi 09 Mai - Déjeuner														
Salade pastourelle		X								X				
Quenelles de brochet sauce aurore	X	X	X	X										
Sauté de poulet à l'estragon	X	X												
Courgettes à l'ail														
Petit moulé nature	X													
Fruit de saison														

du Lundi 12 Mai au Vendredi 16 Mai

ANIMATION
ETATS-UNIS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre échalote  _____ Boulettes au boeuf BIO sauce tomate  _____ Falafels  _____ Haricots plats aux champignons _____ Fromage frais nature  _____ Fruit de saison 	Betterave vinaigrette  _____ Rôti de veau sauce forestière  _____ Bouchée de blé panée  _____ Macaronis BIO au gratin _____ Saint Nectaire  _____ Petits suisses aux fruits 	Salade de haricots verts _____ Colin d'Alaska sauce tomate  _____ Riz pilaf  _____ Gouda  _____ Fruit de saison	Salade coleslaw  _____ Poulet grillé à l'américaine  _____ Filet de poisson sauce américaine  _____ Potatoes _____ Cheddar _____ Brownies	Batavia  _____ Blé BIO sauce napolitaine  _____ _____ _____ Vache qui rit  _____ Yaourt local à la fraise 

Liste des 14 allergènes principaux par recette

Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Lundi 12 Mai - Déjeuner														
Salade de pommes de terre échalote					X							X		
Boulettes au boeuf BIO sauce Liégeoise		X												
Falafels		X				X					X			
Haricots plats aux champignons									X					
Fromage frais nature	X													
Fruit de saison														
Mardi 13 Mai - Déjeuner														
Betterave vinaigrette					X							X		
Bouchée de blé panée		X												
Rôti de veau sauce forestière		X			X									
Macaronis au gratin	X	X												
Saint Nectaire	X													
Petits suisses aux fruits	X													
Mercredi 14 Mai - Déjeuner														
Salade de haricots verts					X							X		
Colin d'Alaska sauce tomate				X										
Riz pilaf														
Gouda	X													
Fruit de saison														
Jeudi 15 Mai - Déjeuner														
Salade coleslaw			X		X							X		
Filet de poisson sauce américaine	X	X		X	X									
Poulet grillé à l'américaine	X	X	X	X	X				X			X		
Potatoes														
Cheddar	X													
Brownies	X	X	X											
Vendredi 16 Mai - Déjeuner														
Batavia BIO					X							X		
Blé BIO sauce napolitaine		X												
Vache qui rit	X													
Yaourt local à la fraise BIO	X													

du Lundi 19 Mai au Vendredi 23 Mai

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz des incas	Salade verte vinaigrette	Raita de radis au yaourt	Macédoine de légumes mimosa	Chou rouge aux pommes
Saute de boeuf printanier	Lasagne de LEGUMES BIO à l'indienne	Moussaka	Filet de cabillaud sauce pamplemousse	Emincé de dinde au curry
Pavé du fromager à l'emmental		Tarte aux trois fromages et piperade		Filet de lieu sauce curry
Chou-fleur			Purée pomme de terre épinards BIO	Légumes couscous et semoule
Edam	Yaourt nature	Fromage frais nature	Cantal	Tomme des Pyrénées
Tarte au citron	Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison	Fromage blanc BIO au coulis de fruits rouges



Race à viande

Végétarien

Bio

Local



Pêche durable

Appellat. d'Origine Pr



Label Rouge

Indic. Géographiq

uvent être substitués pour des raisons
inalité et/ou d'approvisionnement.



L'ALSACIENNE

Liste des 14 allergènes principaux par recette

Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Lundi 19 Mai - Déjeuner														
Salade de riz des Incas														
Pavé du fromager à l'emmental	X	X	X											
Saute de boeuf printanier		X												
Chou-fleur									X					
Edam	X													
Tarte au citron	X	X	X											
Mardi 20 Mai - Déjeuner														
Salade verte vinaigrette					X					X		X		
Lasagne de LEGUMES BIO à l'indienne	X	X												
Yaourt nature	X													
Fruit de saison														
Mercredi 21 Mai - Déjeuner														
Raita de radis au yaourt	X				X									
Moussaka	X	X			X									
Tarte aux trois fromages	X	X	X											
Piperade	X													
Fromage frais nature	X													
Île flottante	X		X											
Jeudi 22 Mai - Déjeuner														
Macédoine de légumes mimosa			X		X							X		
Filet de cabillaud sauce pamplemousse	X			X	X									
Purée pomme de terre épinards BIO	X													
Cantal	X													
Fruit de saison														
Vendredi 23 Mai - Déjeuner														
Chou rouge aux pommes					X									
Emincé de dinde au curry	X	X			X									
Filet de lieu sauce curry	X	X		X	X									
Légumes couscous et semoule	X	X							X			X		
Tomme des Pyrénées	X													
Fromage blanc BIO au coulis de fruits rouges	X													

du Lundi 28 Avril au Vendredi 02 Mai

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette miel curry 	Céleri frais BIO rémoulade 	Fenouil emince vinaigrette 		Salade de pois chiches 
Colombo de courgettes lentilles c 	Emincé de boeuf à la provençale 	Blanquette de volaille aux champign 		Colin d'Alaska sauce curcuma 
	Filet de lieu à la provençale 	Pavé du fromager à l'emmental 		
	Penne rigate 	Duo de carottes 		Duo de haricots 
Comté 	Brie 	Gouda 		Fromage blanc nature 
Délice grec au miel 	Fruit de saison 	Fromage frais aux fruits 		Fruit de saison

Liste des 14 allergènes principaux par recette

Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Lundi 28 Avril - Déjeuner														
Carottes râpées vinaigrette miel curry					X									
Colombo de courgettes lentilles corail et RIZ BIO	X													
Comté	X													
Délice grec au miel	X													
Mardi 29 Avril - Déjeuner														
Céleri frais BIO rémoulade			X		X				X			X		
Emincé de boeuf à la provençale		X												
Filet de lieu à la provençale		X		X										
Penne rigate		X								X				
Brie	X													
Fruit de saison														
Mercredi 30 Avril - Déjeuner														
Fenouil emince vinaigrette					X							X		
Blanquette de volaille aux champignons	X	X												
Pavé du fromager à l'emmental	X	X	X											
Duo de carottes									X	X				
Gouda	X													
Fromage frais aux fruits	X													
Vendredi 02 Mai - Déjeuner														
Salade de pois chiches														
Colin d'Alaska sauce curcuma	X	X		X										
Duo de haricots										X				
Fromage blanc nature	X													
Fruit de saison														