










Menu 5 éléments



Lundi

Crêpe au fromage
 Emincé de filet de poulet - Sauce moutarde
 /Poisson pané 100 % filet 
Haricots verts Bio persillés  
Camembert Bio  
 Compote fraîche pomme BIO, banane et poire  


Mardi

Tomates - Vinaigrette
 Galette de soja provençale 
Coquillettes Bio  
Emmental Bio 
 Liégeois chocolat




Mercredi

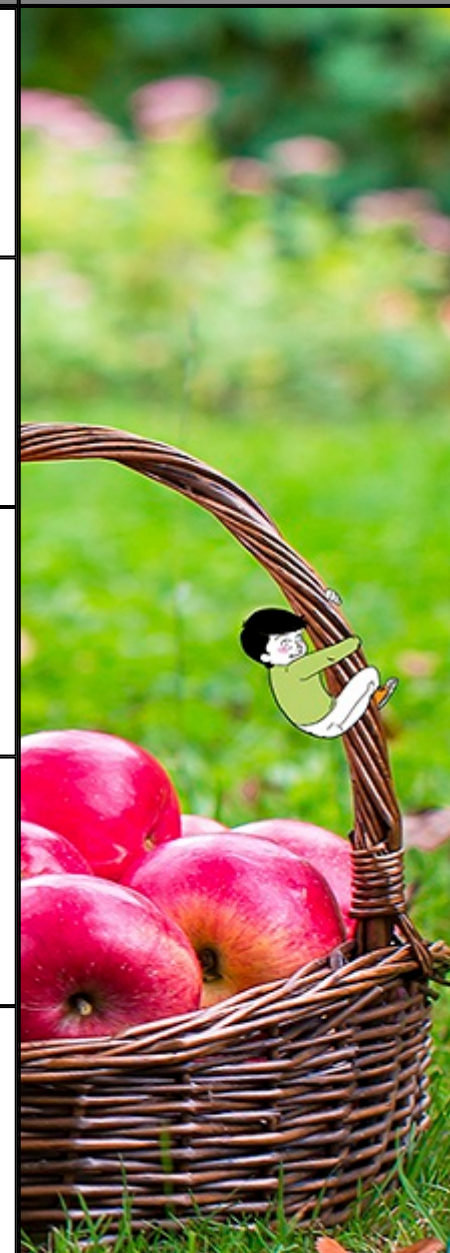
Salade piémontaise - Vinaigrette
 Croissant au jambon
 /Roulé au fromage
 Salade verte - Vinaigrette
 Yaourt sucré 
Banane Bio 

Jeudi

Carottes râpées - Vinaigrette
 Hachis parmentier de boeuf
 /Parmentier de poisson
 Saint Nectaire AOP 
 Fruit de saison

Vendredi

Perles de pâtes - Vinaigrette
 Beignet de calamars à la romaine - , Ketchup
 Chou fleur HVE persillé 
 Yaourt Cimelait sucré 
 Gâteau à la vanille du chef 



Pique nique

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

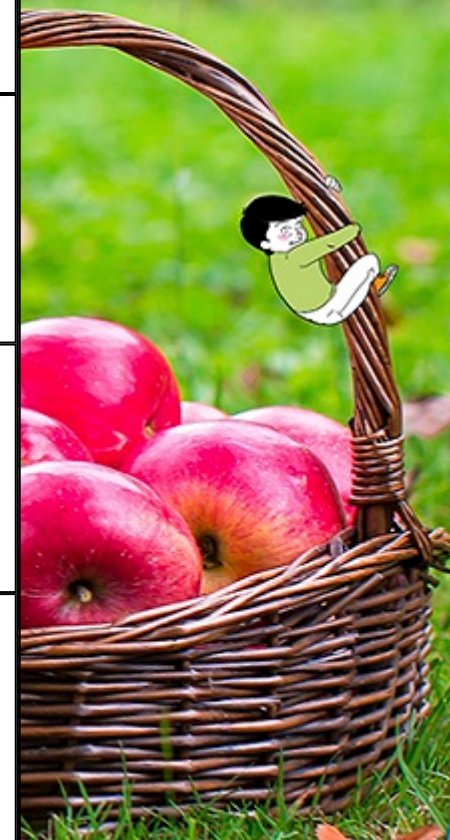
Vendredi

Sandwich jambon de dinde
/Sandwich emmental, beurre, crudité
Chips
Compote pomme
Gâteau saveur citron

Sandwich jambon de dinde
/Sandwich emmental, beurre, crudité
Chips
Compote pomme
Gâteau saveur citron

Sandwich jambon de dinde
/Sandwich emmental, beurre, crudité
Chips
Compote pomme
Gâteau saveur citron

Sandwich jambon de dinde
/Sandwich emmental, beurre, crudité
Chips
Compote pomme
Gâteau saveur citron



Plats	Ingrédients	Allergènes
, Ketchup	Ketchup	
Banane Bio	Banane	
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Camembert Bio	Camembert	Lait
Carottes râpées	Carotte	
Chips	Chips	
Chou fleur HVE persillé	Chou fleur, Huile, Persil, Sel fin	
Compote fraîche pomme BIO, banane et poire	Concentré de fruit, Pomme	Sulfites
Compote pomme	Compote	
Coquillettes Bio	Coquillettes, Huile, Sel fin	Gluten
Croissant au jambon	Bouillon de légumes, Croissant, Farine de blé, Huile, Jambon de dinde, Lait de vache, Sel fin	Gluten, Lait, Sulfites
Crêpe au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Emmental Bio	Emmental	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Galette de soja provençale	Boulette végétale	Gluten, Soja
Gateau saveur citron	Biscuit moelleux	Gluten, Lait, Oeufs
Gâteau à la vanille du chef	Arôme, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Levure chimique/Bicarbonat, Oeuf liquide entier, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs
Hachis parmentier de boeuf	Ail, Arôme, Chapelure, Eau, Échalote, Egrené de boeuf, Oignon, Persil, Purée de légumes et pdt, Sel fin, Tomate	Gluten, Lait, Sulfites
Haricots verts Bio persillés	Eau, Haricot vert, Huile, Oignon, Persil, Sel fin	
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Parmentier de poisson	Ail, Chapelure, Colin d'Alaska, Eau, Emmental, Fumet de poisson, Oignon, Persil, Purée de légumes et pdt, Quenelle, Sel fin	Lait, Poissons, Sulfites
Perles de pâtes	Perles, Sel fin	Gluten
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poissons
Roulé au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade piémontaise	Cornichon, Oignon, Pomme de terre	Moutarde, Sulfites
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sandwich emmental, beurre, crudité	Beurre doux, Gouda, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich jambon de dinde	Beurre doux, Jambon de dinde, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs
Sauce moutarde	Carotte, Eau, Farine de blé, Huile, Moutarde, Oignon, Sel fin	Gluten, Moutarde, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Tomates	Tomate	
Vinaigrette	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt Cimelait sucré	Yaourt fermier	Lait
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait