



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>01</b> Feuilleté au fromage (a,c,g) Pilon de poulet rôtie Gratin de Courgettes (g) Petit moulé frais nature (g) Kiwi</p>	<p><b>02</b> Haricots verts + vinaigrette (j,l) Spaghetti au beurre (a,g) Farce bolognaise végétale (f,l) Fromage râpé (g) Glace vanille / fraise (a,f,g)</p>	<p><b>03</b> Lentille en salade+vinaigrette(j,l) Merguez Chou Braisé Yaourt sucré (g) Banane</p>	<p><b>04</b> Salade verte/vinaigrette (j,l) Bœuf en daube (l) Gratin dauphinois(g) Petit suisse au fruits (g) Pomme golden</p>	<p><b>05</b> Rosette de Lyon (g) cornichon (j) Filet de lieu sauce citron (d,g) Gratin d'épinard (g) Fromage de brebis (g) Clémentines</p>
<p><b>08</b> Radis + beurre (g) Hachis Parmentier (a,g,i,l) Camembert portion (g) Clémentines</p>	<p><b>09</b> Betterave cube + vinaigrette (j,l) Tarte tomate basilic (a,c,g) Purée de Potimarron (g) Cantal jeune (g) Banane</p>	<p><b>10</b> Chou chinois + vinaigrette (j,l) Goulash de bœuf (g) Coquillettes au beurre (a,g) Fromage râpé (g) Compote de pommes</p>	<p><b>11</b> Salade maïs / thon (d) vinaigrette maison (j,l) Aiguillette poulet pané (a) Carottes sautées au cumin (g) Chocolat liégeois (g) Poire</p>	<p><b>12</b> Feuilleté aux fromages (a,c,g) Colin au colombo (d,g,j) Riz au beurre (g) Yaourt vanille (g) Kiwi</p>
<p><b>15</b> Salade verte + vinaigrette (j,l) Sauté de porc au curry (g,i,j,l) Choux fleurs au gratin (g) Yaourt aromatisé (g) Biscuit (a,g,c)</p>	<p><b>16</b>Salade d'endives+vinaigrette (j,l) Lasagne végétale (a,f,g,l) Petit moule frais (g) Compote de pomme</p>	<p><b>17</b> Houmous /croutons (a) Paupiettes de veau sce chasseur(a,f,i,l) Jardinière de légumes (g) Mousse au chocolat au lait (g) Clémentines</p>	<p><b>18</b> Salade verte + vinaigrette (j,l) Pilon de poulet fermier Purée de pomme de terre (g,l) Yaourt nature (g) sucre dosette</p>	<p><b>19</b> Carottes râpées+vinaigrette (j,l) Colin à l'oseille (d,g,l) Gratin d'épinard (g) Petit suisse aux fruits (g) Orange</p>
<p><b>22</b> <u>Repas à thème : Oriental</u> Chakchouka Tajine de poulet/pterre (a,j) Semoule au lait orientale (a,g,h)</p>	<p><b>23</b> Cèleri rémoulade (c,i,j,l) Escalope pane au blé végétal (a) Purée de butternut (g) Cantal de jeune (g) Kiwi</p>	<p><b>24</b> Haricots verts + vinaigrette (j,l) Bœuf en daube (l) Penne au beurre (a,g) Fromage râpé (g) Yaourt aromatisé (g)</p>	<p><b>25</b> Salade verte + feta en dés (g) vinaigrette maison (j,l) Omelette chasseur (c,g) Carottes persillade (g) Comté (g)</p>	<p><b>26</b> Radis équeutés/beurre (g) Saumon sce provençale (d) Riz au safran (g) Eclair au chocolat (a,c,f,g)</p>
<p><b>29</b> Salade verte + vinaigrette (j,l) Boulettes boeuf chasseur (a,i,l) Coquillettes au beurre (a,g) Fromage râpé (g) Compote de pommes</p>	<p><b>30</b> Asperges + vinaigrette (j,l) Pané blé fromage épinards (a,g) Haricots verts lyonnaise (g) Yaourt nature (g) Sucre dosette Kiwi</p>	<p><b>31</b> Endives à la ciboulette Vinaigrette maison (j,l) Boeuf aux olives Purée de pomme de terre (g,l) Fromage blanc aux fruits (g)</p>		

Ce menu est susceptible de modifications, en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.

Légende des allergènes :

a : gluten

b : crustacés

Menus élaborés par une diététicienne : Lisa Del Prete

c : œufs

d: poissons

e: arachide

f: soja

g: lait

h: fruits à coque

i: céleri

j: moutarde

k: sésame

l: sulfites

m: lupin

n: mollusques

N°d'agrément : FR 84.003.619