

PLATS		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI 16 JUILLET	CHOU FLEUR VINAIGRETTE														
	SAUTE DE CANARD														
	MARMITE DU PECHEUR*														
	PUREE DE DE POMME DE TERRE														
	VACHE QUI RIT														
	COMPOTE ASSORTIS														
GOUTER	LAIT CHOCOLAT /PETIT ECOIER														
MARDI 17 JUILLET	CELERI REMOULADE														
	FILET DE HOKY PROVENCALE														
	RIZ PILAF														
	FROMAGE BLANC SUCRE														
GOUTER	COMPOTE A BOIRE/PAIN CHOCOLAT														
MERCREDI 18 JUILLET	PASTEQUE														
	POULET ROTI														
	ŒUF DUR*														
	EPINARD BECHAMEL														
	GOUDA														
GOUTER	YAOURT A BOIRE/MINI ROULE ABRICOT														
JEUDI 19 JUILLET	CONCOMBRE CIBOULETTE														
	ROTI DE BŒUF														
	PANE DE BLE A LA TOMATE*														
	LENTILLE PAYSANNES														
	FRAISES AU SUCRE														
GOUTER	COMPOTE A BOIRE/PIC ET CROQ														
VENDREDI 20 JUILLET	SALADE DE POIS CHICHE														
	ESCALOPE DE VEAU FORESTIERE														
	PAUPIETTE DE SAUMON *														
	JARDINIERE DE LEGUMES														
	COCOKTAIL DE FRUITS														
GOUTER	YAOURT A BOIRE / MADELEINE														

* SUBSTITUT SANS VIANDE

RAPPEL: LE CONTENU DES MENUS N'EST PAS CONTRACTUEL ET DES MODIFICATIONS PEUVENT ETRE EFFECTUEES

LES PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES D'ALLERGENES

PLATS		ALLERGENES													
		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI 23 JUILLET	SALADE COLESLAW														
	PILONS DE POULET GRILLET														
	CRISPIDOR*														
	POELEE 4 LEGUMES														
	YAOURT NATURE SUCRE														
	BEIGNET POMME														
GOUTER	PECHE / PAIN CHOCOLAT														
MARDI 24 JUILLET	SALADE VERTE														
	OMELETTE														
	POELEE RATATOUILLE														
	YAOUTE NATURE BIO/MIEL COUPELLE														
	GOUTER	COMPOTE A BOIRE / PETIT BEURRE													
MERCREDI 25 JUILLET	TRILOGIE DE CRUDITE														
	ROTI DE BŒUF														
	STEAK BOULGOUR LENTILLE*														
	POMME NOISETTE														
	TOMME NOIR														
	PASTEQUE														
GOUTER	BABYBEL/PAIN/COMPOTE A BOIRE														
JEUDI 26 JUILLET	SALADE VERTE AUX CROUTONS														
	FILET DE HOKY MIMOLETTE														
	HARICOTS BEURRE SAUTES														
	VELOUTE FRUUX														
	ABRICOT														
GOUTER	LAIT CHOCOLAT/GRANY LU														
VENDREDI 27 JUILLET	MELON														
	BOULETTE D'AGNEAU ORIENTALE														
	STEAK BOULGOUR LENTILLE*														
	BLE AUX PETITS LEGUMES														
	CAMEMEBERT														
	COMPOTE ASSORTIS														
GOUTER	YAOURT A BOIRE / MADELEINE														

* SUBSTITUT SANS VIANDE

RAPPEL: LE CONTENU DES MENUS N'EST PAS CONTRACTUEL ET DES MODIFICATIONS PEUVENT ETRE EFFECTUEES

LES PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES D'ALLERGENES

PLATS		ALLERGENES													
		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI 30 JUILLET	MACEDOINE VINAIGRETTE														
	LASAGNE BOLOGNAISE														
	LASAGNE SAUMON*														
	EDAM														
	MELON														
GOUTER	COMPOTE A BOIRE/MADELEINE														
MARDI 31 JUILLET	TOMATE CROQ SEL														
	ROTI DE DINDE														
	POISSON MEUNIERE*														
	CHOU FLEUR BECHAMEL														
	COMTE														
GOUTER	YAOURT A BOIRE/PAIN CHOCOALT														
MERCREDI 1ER AOUT	PASTEQUE														
	SAUTE DE PORC PROVENCALE														
	HOKY PROVENCALE*														
	PUREE DE COURGETTES														
	YAOURT AUX FRUITS														
GOUTER	COMPOTE A BOIRE/NAPOLITAIN														
JEUDI 2 AOUT	MOUSSE DE CANARD														
	CONCOMBRE*														
	POISSON COURT BOUILLON														
	HARICOTS BEURRE SAUTES														
	FROMAGE BLANC MIEL														
GOUTER	BABYBEL/PAIN/COMPOTE A BOIRE														
VENDREDI 3 AOUT	CAROTTES RAPEES														
	BŒUF BRAISE A LA GAUCHO														
	STEAK DE SOJA*														
	MACARONIS AU BEURRE														
	CAMEMBERT														
GOUTER	LAIT CHOCOLAT/PALMITO														

* SUBSTITUT SANS VIANDE

RAPPEL: LE CONTENU DES MENUS N'EST PAS CONTRACTUEL ET DES MODIFICATIONS PEUVENT ETRE EFFECTUEES

LES PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES D'ALLERGENES

PLATS		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI 6 AOUT	SARDINE														
	POULET ROTI														
	BLANQUETTE DE POISSON*	■	■	■	■		■								
	POELEE MERIDIONALE							■							
GOUTER	TARTE CHOCOLAT	■		■			■		■						
	EMMENTAL/PAIN/COMPOTE A BOIRE	■					■								
MARDI 7 AOUT	TZATZIKI DE CONCOMBRE							■		■		■			
	ROTI DE BŒUF														
	POISSON CORN FLAKES*	■		■	■		■								
	LENTILLE	■		■			■		■						
	CAMEMBERT							■							
GOUTER	PECHE														
	YAOURT A BOIRE/MINI ROULE FRAISE	■		■			■								
MERCREDI 8 AOUT	TABOULE														
	BOULETTE SARRASIN LENTILLES	■		■			■								
	BRUNOISE DE LEGUMES							■							
	VELOUTE FRUUX							■							
GOUTER	LAIT CHOCOLAT/PATE DE FRUIT						■	■							
JEUDI 9 AOUT	MELON														
	PATE CARBONARA	■		■			■								
	PENNE AU SAUMON*	■		■	■		■								
	EMMENTAL							■							
GOUTER	NECTARINE														
	YAOURT A BOIRE/MADELEINE	■		■			■								
VENDREDI 10 AOUT	SALADE DE MAIS														
	FILET DE HOKY AU COMTE	■		■	■		■								
	CAROTTES SAUTEES							■							
	GAUFRETTE CHOCOLAT	■					■	■							
GOUTER	COMPOTE A BOIRE PLUMETIS	■		■			■								

* SUBSTITUT SANS VIANDE

RAPPEL: LE CONTENU DES MENUS N'EST PAS CONTRACTUEL ET DES MODIFICATIONS PEUVENT ETRE EFFECTUEES

LES PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES D'ALLERGENES