































MENU

MENU SEMAINE N°4 DU LUNDI 24 JANVIER 2022 AU DIMANCHE 30 JANVIER 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade Seguin 7-Lait</p> <p>Oeufs durs mayonnaise 10-Moutarde, 12-Suifre, 3-Ceufs</p> <p>Velouté Provençale 7-Lait, 9-Celeri</p> 	<p>Salade méli mélo 7-Lait</p> <p>Tomates mozzarella 7-Lait</p> <p>Feuilleté Hot Dog 1-Gluten, 3-Ceufs, 6-50gA, 7-Lait</p> 	<p>Salade jurassienne 7-Lait</p> <p>Macédoine mayonnaise 10-Moutarde, 12-Suifre, 3-Ceufs</p> <p>Chou rouge en salade 10-Moutarde, 12-Suifre</p> 	<p>Salade d'avocats 7-Lait, 9-Celeri</p> <p>Surfimi 1-Gluten, 10-Moutarde, 12-Suifre, 2-Crustacés, 3-Ceufs, 4-Poissons</p> <p>Pâté crouste 1-Gluten, 10-Moutarde, 3-Ceufs, 7-Lait, 9-Celeri</p> 	<p>Potage aux carottes 7-Lait, 9-Celeri</p> <p>Tzatziki 12-Suifre, 7-Lait</p> <p>Taboulé de semoule 1-Gluten</p> 
<p>Escalope viennoise 1-Gluten, 3-Ceufs</p> <p>Poisson pané 1-Gluten, 4-Poissons</p> 	<p>Bœuf Bourguignon 12-Suifre</p> <p>Coquille de la mer 15-Multi allergènes</p> 	<p>Moussaka 1-Gluten, 12-Suifre, 7-Lait</p> <p>Caldillo de poisson 10-Moutarde, 14-Mollusques, 2-Crustacés, 3-Ceufs, 4-Poissons, 7-Lait, 9-Celeri</p> 	<p>Roti de porc sauce moutarde 10-Moutarde, 12-Suifre, 7-Lait</p> <p>Poêlée gourmande 14-Mollusques, 2-Crustacés, 4-Poissons</p> 	<p>Chili sin carne vegetal 7-Lait</p> <p>Quenelle nature sauce Lyonnaise 1-Gluten, 3-Ceufs, 7-Lait</p> 
<p>Epinard branche béchamel 1-Gluten, 7-Lait</p> <p>Coeur de Blé Pîlaf 1-Gluten</p> 	<p>Haricots Maître d'hôtel 7-Lait</p> <p>Pépinettes 1-Gluten, 9-Celeri</p> 	<p>Carottes fondues</p> <p>Blé aux petits légumes 1-Gluten, 9-Celeri</p> 	<p>Gratin de choux fleurs 1-Gluten, 7-Lait</p> <p>Pomme de terre à la vapeur 7-Lait</p> 	<p>Piperade 7-Lait</p> <p>Riz Pilaf 9-Celeri</p> 
<p>Panaché de yaourts 7-Lait</p> <p>Assortiment de fromage individuel 7-Lait</p> 	<p>Panaché de yaourts 7-Lait</p> <p>Abondance 7-Lait</p> 	<p>Panaché de yaourts 7-Lait</p> <p>Bleu de Gex 7-Lait</p> 	<p>Panaché de yaourts 7-Lait</p> <p>Reblochon 7-Lait</p> 	<p>Panaché de yaourts 7-Lait</p> <p>Buche du Pilaf 7-Lait</p> 
<p>Corbeille de fruits 7-Lait</p> 	<p>Liégeois à la vanille 7-Lait</p> <p>Clémentines</p> 	<p>Pomme au four et sa sauce caramel 7-Lait</p> <p>Banane</p> 	<p>Éclair au chocolat 1-Gluten, 3-Ceufs, 6-50gA, 7-Lait</p> <p>Pomme de saison</p> 	<p>Compote 7-Lait</p> <p>Orange</p> 
<p>Pain 1-Gluten, 11-Sésame, 13-Lupin</p> 	<p>Pain 1-Gluten</p> 	<p>Pain 1-Gluten</p> 	<p>Pain 1-Gluten</p> 	<p>Pain 1-Gluten</p> 


































Signature du fournisseur



Signature du gestionnaire



MENU
MENU SEMAINE N°3 DU LUNDI 17 JANVIER 2022 AU DIMANCHE 23 JANVIER 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade d'endives aux tomates séchées aux noix 8-Fruits à coque 	Salade méditerranéenne 	Salade méli mélo 	Salade nicoise 3-Céufs, 4-Poissons Salade espagnole 12-Sulfite, 7-Lait 	Salade poulet soja 6-Soja 
Carottes râpées 12-Sulfite 	Salade de quinoa à la courge 	Salade de maïs et d'agrumes 	Velouté de potiron 1-Gluten, 7-Lait, 9-Céleri 	Betteraves 
Rillettes de saumon à l'aneth 14-Mollusques, 2-Crustacés, 4-Poissons, 7-Lait 	Cake aux olives et à l'origan 1-Gluten, 12-Sulfite, 3-Céufs, 7-Lait 	Poireaux vinaigrette 	STEAk HACHE 	Lapin à la moutarde 1-Gluten, 10-Moutarde, 12-Sulfite, 7-Lait 
Nuggets de poulet 1-Gluten, 3-Céufs Nuggets de poisson 1-Gluten, 4-Poissons	Tajine de poulet aux citrons et amandes 7-Lait, 8-Fruits à coque 	Dior au jus 12-Sulfite Quenelle au beaufort 1-Gluten, 3-Céufs, 7-Lait	Blanquette de poisson 12-Sulfite, 14-Mollusques, 2-Crustacés, 3-Céufs, 4-Poissons, 7-Lait, 9-Céleri	POISSON BLANC SAUCE BORDELAISE 1-Gluten, 4-Poissons
Purée de brocolis au chèvre 7-Lait, 9-Céleri 	Legumes pour couscous 1-Gluten, 9-Céleri 	Bettes au thym 	Ratatouille 	Haricots plats fondus ou poêlés 7-Lait Riz Pilaf 9-Céleri
Gnocchi sardo 1-Gluten, 9-Céleri	Semoule 1-Gluten, 9-Céleri 	Gratin de Crozets au Reblochon 1-Gluten, 3-Céufs, 7-Lait 	Frites 10-Moutarde, 12-Sulfite, 3-Céufs	
Panaché de yaourts 7-Lait 	Panaché de yaourts 7-Lait 	Panaché de yaourts 7-Lait 	Panaché de yaourts 7-Lait 	Panaché de yaourts 7-Lait 
Assortiment de fromage individuel 7-Lait	Roquefort 7-Lait 	Morbier 7-Lait 	CANTAL 7-Lait 	Meule de Savoie 7-Lait
Crème caramel 7-Lait Pomme de saison 	Ananas au sirop, kiwi et miel 	Gaufre 1-Gluten, 3-Céufs, 7-Lait Banane	Tartelette au chocolat 1-Gluten, 6-Soja, 7-Lait, 8-Fruits à coque Clémentines 	Compote Orange
Pain 1-Gluten, 11-Sésame, 13-Lupin	Pain 1-Gluten	Pain 1-Gluten	Pain 1-Gluten	Pain 1-Gluten

Signature du fournisseur



Signature du gestionnaire

