

MENU

MENU SEMAINE N°35 DU LUNDI 29 AOUT 2022 AU DIMANCHE 04 SEPTEMBRE 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<p>Salade de nouilles aux crevettes 1-Gluten, 6-Soja</p> <p>Salade d'artichaut et tomate</p> <p>Salade verte 12-Sulfite</p> <p>Cordon bleu de dinde 1-Gluten, 7-Lait</p> <p>Poisson pané 1-Gluten, 4-Poissons</p> <p>Tomates provençales 1-Gluten, 11-Sésame, 3-Céufs, 6-Soja, 7-Lait</p> <p>Pomme noisette</p> <p>Comté 7-Lait</p> <p>Glace 1-Gluten, 6-Soja, 7-Lait, 8-Fruits à coque</p> <p>Nectarine</p> <p>Pain 1-Gluten</p>	<p>Macédoine de légumes mayonnaise 10-Moutarde, 12-Sulfite, 3-Céufs</p> <p>Haricots verts à la bûche de chèvre 12-Sulfite, 7-Lait</p> <p>Salade de tomates</p> <p>Spaghetti Bolognaise 1-Gluten, 12-Sulfite, 7-Lait</p> <p>Pennes sauce pesto vert 1-Gluten, 7-Lait</p> <p>Brocoli au beurre et ail 7-Lait</p> <p>Panaché de yaourts 7-Lait</p> <p>Beignet fourré chocolat noisette 1-Gluten, 3-Céufs, 7-Lait, 8-Fruits à coque</p> <p>Pain 1-Gluten</p>



Signature du Préfet  
Bruno HEIN

Signature du gestionnaire

MENU

MENU SEMAINE N°36 DU LUNDI 05 SEPTEMBRE 2022 AU DIMANCHE 11 SEPTEMBRE 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade caesar 1-Gluten Pastèque Betteraves	Salade nicoise 3-Ceufs, 4-Poissons Salade de tomates Carottes râpées	Salade d'avocats Pâté croute 1-Gluten, 10-Moutarde, 3-Ceufs, 7-Lait, 9-Céleri Rillettes de aumon à l'aneth 4-Poissons, 7-Lait	Salade Seguin 7-Lait Capuccino de lentilles 1-Gluten, 7-Lait, 9-Céleri Salade de spaghetti à la Chinoise 1-Gluten, 12-Sulfite, 2-Crustacés	Salade Coleslaw 10-Moutarde, 12-Sulfite, 3-Ceufs Salade composée aux concombres et à la pomme Melon
Escalope viennoise Nuggets de poisson 1-Gluten, 4-Poissons	Chich taouk 7-Lait Poisson à la provençale 1-Gluten, 7-Lait	Paupiette de veau sauce forestière 12-Sulfite, 6-Soja, 7-Lait Omelette aux fines herbes 3-Ceufs, 7-Lait	Rôti de porc Poêlée de truite 4-Poissons	Fricadelle de boeuf Poêlée de truite 4-Poissons
Haricots verts vapeur Coeur de Blé Pilaf 1-Gluten	Aubergines grillées 7-Lait Boulgour Pilaf 1-Gluten	Piperade Riz Pilaf 9-Céleri	Courgettes aux herbes Pommes campagnardes	Champignons ail et persil Pépinettes 1-Gluten, 9-Céleri
Panaché de yaourts	Tomme de montagne 7-Lait	Panaché de yaourts 7-Lait Fromage blanc faisselle 7-Lait	Reblochon 7-Lait	Panaché de yaourts 7-Lait
Abricot	Crêpe sucrée 1-Gluten, 3-Ceufs, 7-Lait Pêche	Salade de fruits	Glace 1-Gluten, 6-Soja, 7-Lait Nectarine	Compote de pommes Ananas
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



MENU

MENU SEMAINE N°37 DU LUNDI 12 SEPTEMBRE 2022 AU DIMANCHE 18 SEPTEMBRE 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade méditerranéenne Mousseron de canard 10-Moutarde Pizza mozzarella 1-Gluten, 7-Lait	Salade italienne 7-Lait Haricots verts à la bûche de chèvre 12-Sulfite, 7-Lait Champignons à la Grecque 12-Sulfite	Salade d'artichaut et tomate Salade de riz au thon 10-Moutarde, 3-Ceufs, 4-Poissons Salade de pomme de terre et gouda 7-Lait	Salade jurassienne 7-Lait Pastèque Chou blanc en salade 12-Sulfite	Salade méli mélo Soja au thon 10-Moutarde, 3-Ceufs, 4-Poissons Pain de maquereau 3-Ceufs, 4-Poissons, 7-Lait
Merguez Poisson aux amandes 1-Gluten, 4-Poissons, 8-Fruits à coque	Emincé de veau à la thai 1-Gluten, 3-Ceufs, 7-Lait, 9-Céleri Dahi de lentilles 7-Lait	Estouffade de porc Mode 12-Sulfite Caldillo de poisson 10-Moutarde, 14-Mollusques, 2-Crustacés, 3-Ceufs, 4-Poissons, 7-Lait, 9-Céleri	Filet de poulet Pané de blé au fromage et épinards 1-Gluten, 7-Lait	Côte de porc à la paysanne Dos de colin vapeur 4-Poissons
Ratatouille Céréales méditerranéennes 1-Gluten, 9-Céleri	Epinards à la crème 1-Gluten, 7-Lait Riz Pilaf 9-Céleri	Carottes fondues Lentilles aux oignons 1-Gluten, 12-Sulfite, 7-Lait	Tomates provençales 1-Gluten, 11-Sésame, 3-Ceufs, 6-Soja, 7-Lait Pomme de terre à la vapeur 7-Lait	Purée de brocolis au chèvre 7-Lait, 9-Céleri Blé aux petits légumes 1-Gluten, 9-Céleri
Panaché de yaourts 7-Lait	Panaché de yaourts 7-Lait Gorgonzola	Panaché de yaourts 7-Lait Fromage blanc faisselle 7-Lait	Crêt d'or 7-Lait Comté 7-Lait	Panaché de yaourts 7-Lait Fromage de brebis aux herbes bio
Crème dessert Chocolat 7-Lait	Poires Belle Hélène 6-Soja, 7-Lait, 8-Fruits à coque	Nectarine Banane	Beignet fourré aux pommes 1-Gluten, 3-Ceufs Nectarine	Compote de pommes Pêche
Nectarine Pain 1-Gluten, 11-Sésame, 13-Lupin	Abricot Pain 1-Gluten	Pain 1-Gluten	Pain 1-Gluten	Pain 1-Gluten



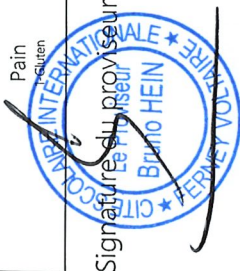
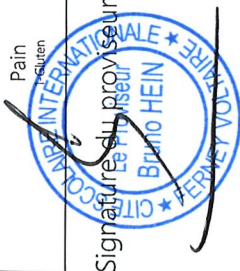
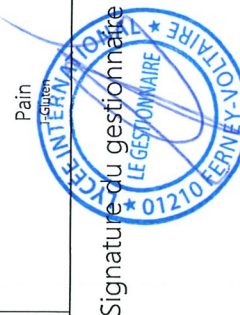
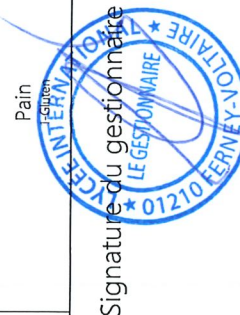
Signature du gestionnaire

Signature du fournisseur



MENU

MENU SEMAINE N°38 DU LUNDI 19 SEPTEMBRE 2022 AU DIMANCHE 25 SEPTEMBRE 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine mayonnaise 10-Moutarde, 3-Ceufs</p> <p>Haricots verts à la bûche de chèvre 12-Sulfite, 7-Lait</p> <p>Betteraves en salade aux pommes 12-Sulfite</p>	<p>Céleri Rémoulade 10-Moutarde, 3-Ceufs, 7-Lait, 9-Céleri</p> <p>Salade coleslaw 10-Moutarde, 3-Ceufs</p> <p>Salade exotique</p> <p>Diot au jus 12-Sulfite</p> <p>Poisson à la provençale 1-Gluten, 7-Lait</p>	<p>Smoothie concombre fraîcheur</p> <p>Salade verte 12-Sulfite</p> <p>Salade Grecque 7-Lait</p> <p>Quenelle nature sauce Aurore 1-Gluten, 3-Ceufs, 7-Lait</p> <p>Filet de cabillaud sauce Nantua 1-Gluten, 12-Sulfite, 14-Mollusques, 2-Crustacés, 3-Ceufs, 4-Poissons, 7-Lait, 9-Céleri</p> <p>Carottes fondues</p> <p>Riz Pilaf 9-Céleri</p> <p>Panaché de yaourts 7-Lait</p> <p>Comté 7-Lait</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Pain 1-Gluten</p>	<p>Assiette de charcuterie 10-Moutarde, 7-Lait</p> <p>Salade de carottes rapées</p> <p>Tarte au fromage et à la tomate 1-Gluten, 10-Moutarde, 7-Lait</p> <p>Steak hache sauce Dijon 7-Lait</p> <p>Poêlée gourmande 14-Mollusques, 2-Crustacés, 4-Poissons</p> <p>Aubergines grillées 7-Lait</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Fromage de brebis aux herbes bio</p> <p>Panna cotta 7-Lait</p> <p>Pêche</p> <p>Pain 1-Gluten</p>	<p>Salade de lentilles 10-Moutarde, 12-Sulfite</p> <p>Duo concombre tomate</p> <p>Taboulé 1-Gluten</p> <p>Boulette de bœuf 1-Gluten, 6-Soja, 9-Céleri</p> <p>Chili veggie 6-Soja</p> <p>Ratatouille</p> <p>Polenta crémeuse 7-Lait</p> <p>Panaché de yaourts 7-Lait</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Prune</p> <p>Pain 1-Gluten</p>
<p>Cordon bleu de dinde 1-Gluten, 7-Lait</p> <p>Poisson pané 1-Gluten, 4-Poissons</p> <p>Bettes au thym 7-Lait</p> <p>Pâtes torsades 1-Gluten, 7-Lait</p> <p>Panaché de yaourts 7-Lait</p> <p>Corbeille de fruits de saison automne</p> <p>Pain 1-Gluten, 11-Sésame, 13-Lupin</p>	<p>Choux Bruxelles 7-Lait</p> <p>Coeur de Blé Pilaf 1-Gluten</p> <p>Panaché de yaourts 7-Lait</p> <p>Fromage blanc faisselle 7-Lait</p> <p>Glace 1-Gluten, 6-Soja, 7-Lait</p> <p>Banane</p> <p>Pain 1-Gluten</p>	<p>Signature du fournisseur</p>  	<p>Signature du gestionnaire</p>  	



MENU

MENU SEMAINE N°39 DU LUNDI 26 SEPTEMBRE 2022 AU VENDREDI 30 SEPTEMBRE 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Oeufs mayonnaise 10-Moutarde, 3-Ceufs 7-Lait</p> <p>Salade verte 12-Sulfite</p> <p>Salade de haricots verts à l'Espagnole 12-Sulfite</p>	<p>Terrine de carottes au comte et cerfeuil 3-Ceufs, 7-Lait</p> <p>Tomates mozzarella 7-Lait</p> <p>Pastèque</p>	<p>Salade de concombre à l'aneth 7-Lait</p> <p>Céleri rave râpé d'automne 10-Moutarde, 7-Lait, 8-Fruits à coque, 9-Céleri</p> <p>Soja au thon 10-Moutarde, 3-Ceufs, 4-Poissons</p>	<p>Croque Monsieur 1-Gluten, 7-Lait</p> <p>Salade Seguin 7-Lait</p> <p>Croissant emmental 1-Gluten, 3-Ceufs, 7-Lait</p>	<p>Salade de pomme de terre 7-Lait</p> <p>Asperges 10-Moutarde, 3-Ceufs</p> <p>Salade poulet ananas 6-Sop</p>
<p>Sauté de canard au miel et au citron 6-Sop</p> <p>Poisson sauce bordelaise 1-Gluten, 4-Poissons</p>	<p>Emincé de boeuf aux champignons 1-Gluten, 12-Sulfite, 3-Ceufs, 7-Lait, 9-Céleri</p> <p>Curry de poisson 4-Poissons</p>	<p>Cappellittis au saumon 1-Gluten, 3-Ceufs, 7-Lait</p> <p>Cappellittis au saumon 1-Gluten, 3-Ceufs, 4-Poissons, 7-Lait</p>	<p>Escalope de poulet</p> <p>Poêlée de poisson 4-Poissons</p>	<p>Porc à l'andalous</p> <p>Ragout de pois chiches et de patate douce</p>
<p>Epinards à la crème 1-Gluten, 7-Lait</p> <p>Riz Pilaf 9-Céleri</p>	<p>Julienne de légumes 7-Lait</p> <p>Semoule couscous 1-Gluten</p>	<p>Haricots beurre en persillade 7-Lait</p>	<p>Poêlée wok 6-Sop</p> <p>Pommes campagnardes</p>	<p>Gratin de brocolis 1-Gluten, 11-Sesame, 3-Ceufs, 6-Sop, 7-Lait</p> <p>Gnocchi sarda 1-Gluten, 9-Céleri</p>
<p>Panaché de yaourts 7-Lait</p>	<p>Comté 7-Lait</p>	<p>Morbier 7-Lait</p>	<p>Panaché de yaourts 7-Lait</p> <p>Camembert 7-Lait</p>	<p>Panaché de yaourts</p>
<p>Corbeille de fruits de saison automne</p>	<p>Crème dessert Caramel 7-Lait</p> <p>Abricot</p>	<p>Glace 1-Gluten, 6-Sop, 7-Lait, 8-Fruits à coque</p> <p>Corbeille de fruits de saison automne</p>	<p>Rocher coco 3-Ceufs</p> <p>Banane</p>	<p>Compote de pommes</p> <p>Corbeille de fruits de saison automne</p>
<p>Pain 1-Gluten, 11-Sesame, 13-Lupin</p>	<p>Pain 1-Gluten</p>	<p>Pain 1-Gluten</p>	<p>Pain 1-Gluten</p>	<p>Pain 1-Gluten</p>

BIO  Origine garantie

Signature du fournisseur



Signature du gestionnaire

