

Menu du 23 juillet au 24 août 2018

Semaine du 23 juillet au 27 juillet 2018

Pastèque	Tomates vinaigrette	Salade féta/concombres 5	Melon	Mousse de foie 1
Steack de veau 12	Jambon blanc	Emincé de volaille au chorizo	pizza margarita 3+5	Poisson meunière 4+3+5+1
Purée de patate douce 5+9	Haricots beurre	Courgettes persillées	Choux fleur bio persillé	Riz safrané
Eclairs chocolat 2+3+5+1	5 Kiri, pêche au sirop	yaourt arôme 5	5 Tome noire,nectarine	Velouté fruit 5
<i>nectarine</i>	<i>Pain,chocolat 2+3</i>	<i>Velouté fruit 5</i>	<i>suisses natures sucrés 5</i>	<i>lait chocolaté</i>
<i>petit beurre 3</i>	<i>Sirop de grenadine</i>	<i>cake 3</i>	<i>Pommes</i>	<i>moelleux vanille</i>

Semaine du 30 juillet au 3 août 2018

Macédoine/thon 1+4	Quiche lorraine 1+3+5	Carottes rapées au citron	Surimi 1+4	Pasteque
Escalope de porc	Rôti de dinde braisé	Hamburger 10+5+3	Sauté de poulet thaï	Cappelitti au saumon 3+4+1
Ratouille niçoise	Carottes sautées	pommes frites	Semoule bio aux épices	Salade verte
Ile flottante 1+5	5 Edam,pêches	5 Samos,Abricots	5 Kidibou,Glaces 5	Cocktail de fruits
<i>jus de fruits</i>	<i>jus d orange</i>	<i>banane</i>	<i>fromage blanc 5</i>	<i>Jus de pommes</i>
<i>sablés des flandres 3</i>	<i>Croissant 3</i>	<i>jus de fruits</i>	<i>madeleine 3</i>	<i>Barre bretonne 3+1</i>

Semaine du 6 août au 10 août 2018

Melon	Tomates/basilic	Salade h verts/maïs 13	Œufs durs mimosa 1	Concombres à la crème
Tomates farcies 12	Emincé de dinde persillé	Paupiette de veau gitane 12	Croque monsieur 5+3	Poisson pané 4+5+3+1
Riz pilaff	Haricots verts bio	Pâtes	***	Brocolis/Pdt
5 Samos,Compote de poires	5 Velouté fruit	5 Camembert,Prunes	5 Petit louis, Glace 5	5 Kiri,Abricots
<i>Yaourt à boire 5</i>	<i>5 Fromage blanc/cake 3</i>	<i>Compote de pêches</i>	<i>Suisse fruités 5</i>	<i>Pain,fromage 5</i>
<i>petit beurre 3</i>	<i>Sirop de pêches</i>	<i>Plumetis</i>	<i>Pompom 3</i>	<i>Jus de fruits</i>

Semaine du 13 août au 17 août 2018

Betteraves	Pastèque		Tomates cerises	Saucisson sec/beurre
Escalope de dinde poêlée	Chipolattas		Wing's de poulet	Pavé de saumon 4
Poêlée Méridionale	Carottes sautées bio	FERIE	Pommes sautées	Courgettes au cumin
Liegeois chocolat 5+2	5 Tome noire,suisses sucrés 5		5 Kidibou,nectarine	Crème anglaise/biscuit 5+1+3
<i>3 Pain, pâte à tartiner 2</i>	<i>Yaourt nature 5</i>		<i>suisses sucrés</i>	<i>lait chocolaté 5</i>
<i>jus de pommes</i>	<i>Madeleine 3</i>		<i>jus de fruits</i>	<i>BN 3</i>

Semaine du 20 août au 24 août 2018

Pizza 3+5	Pêche au thon 1+4	Melon	Concombres	Tomates vinaigrette
Poulet rôti	Rôti de bœuf	Burger haché de veau 12	Longe de porc braisé	Hoki meunière 1+3+4+5
Purée gourmande* 6+13	Haricots beurre	Tomates provençales	Lentilles paysannes	Riz pilaff bio
Abricots	5 Gruyère, banane	Mousse chocolat 2+5	5 Tome noire,nectarine	Gervita à la fraise 5
<i>Liegeois vanille 5</i>	<i>chocolatine 3</i>	<i>Yaourt arôme 5</i>	<i>Yaourts à boire 5</i>	<i>fromage blanc 5</i>
<i>sablés des flandres 3</i>	<i>Jus de raisins</i>	<i>Moelleux aux pommes 3</i>	<i>Pommes</i>	<i>pompom 3</i>

L'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes,
Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition
des plats sont mentionnés sur le menu

œufs	1	arachide	8
fruits à coques	2	cèleris	9
gluten	3	sésame	10
poisson	4	moutarde	11
lait	5	soja	12
crustacés	6	sulfite	13
mollusques	7	lupin	14

*pour les regimes sans porc le plat de base est remplacé par des œufs ou cordon bleu

*purée gourmande carottes,potiron, maïs