

# LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS



Date	Plat	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	
<b>Période du 9 mai au 15 mai</b>		<b>LES LILAS</b>														
<b>lun 9 mai</b>	Salade de Betteraves					X							X			
	Salade de Haricots verts					X							X			
	Pavé de colin au thym et citron		X		X											
	Epinards bio béchamel et pommes de terre bio	X	X													
	Saint Paulin	X														
	Tomme noire	X														
	Poire allongée BIO															
	Poire ronde BIO															
<b>mar 10 mai</b>	Salade iceberg et brunoise de radis					X							X			
	salade salade verte et coeur de palmier					X							X			
	Spaghetti locale égréné végétal à la tomate et aux herbes		X													
	Fromage à tartiner	X														
	Petit moulé ail et fines herbes	X														
	Purée de pommes locale															
	Purée de pomme poire locale															
<b>mer 11 mai</b>	Carottes râpées locales					X							X			
	Poulet rôti															
	Boulettes pistou sauce échalote	X	X	X		X							X			
	Gratin de boulgour et courgettes BIO (curcuma, emmental)	X	X													
	Pont l'Evêque AOP	X														
	Liégeois au chocolat	X								X						
<b>jeu 12 mai</b>	Pizza au fromage	X	X	X												
	Tarte au fromage	X	X	X												
	Boeuf braisé au jus	X				X										
	Hachis à l'égréne de pois	X				X										
	Purée de pommes terre	X														
	Fromage blanc nature et sucre	X														
	Fromage blanc fruité	X														
	Fraises et sucre															
<b>ven 13 mai</b>	Radis et beurre	X														
	Salade coleslaw			X		X							X			
	Escalope de porc à la sauce moutarde	X				X										
	Escalope de blé panée		X	X												
	Haricots beurrés persillés															
	Flageolets															
	Yaourt nature BIO et sucre	X														
	Moelleux abricots	X	X	X												
	Allergènes des repas adulte															

# LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS



Date	Plat	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 16 mai au 22 mai</b>		<b>LES LILAS</b>													
<b>lun 16 mai</b>	Salade verte et pousse de soja					X							X		
	Salade verte et pamplemousse					X							X		
	Quenelles natures BIO sauce provençale	X	X	X		X									
	Riz bio														
	Comté AOC	X													
	Gorgonzola AOP	X													
	Ananas														
	Orange														
<b>mar 17 mai</b>	Salade de tomates bio					X							X		
	Concombre bio et maïs					X							X		
	Filet de lieu noir FRAIS sauce tajine				X	X									
	Semoule et légumes	X	X										X		
	Fromage blanc et brisure de spéculoos	X	X												
	Fromage blanc et miel	X													
	Purée de pomme pêche														
	Purée de pomme coing														
<b>mer 18 mai</b>	Salade de coquillettelocales et brunoise de légumes	X	X	X		X					X		X		
	Emincé de pois végétal sauce basquaise		X	X							X				
	Haricots verts														
	Carré de l'est	X													
	Kiwi BIO														
<b>jeu 19 mai</b>	Smoothie à la betterave	X				X									
	Hot dog (saucisse de Volaille)	X	X			X					X		X		
	Hot dog Végétarien	X	X	X		X					X		X		
	Pommes campagnardes														
	Emmental bio	X													
	Cône glacé au chocolat	X	X												
<b>ven 20 mai</b>	Oeufs durs bio mayonnaise			X									X		
	Rôti de veau à l'estragon	X				X									
	Pané du fromager	X	X	X											
	Petits pois au jus	X													
	Penne		X												
	Yaourt nature bio et sucre blond issu du commerce équitable	X													
	Tarte normande	X	X	X											X
	Tarte abricot	X	X	X		X									
	Allergènes des repas adulte														

# LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS



Date	Plat	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 23 mai au 29 mai</b>		<b>LES LILAS</b>													
<b>lun 23 mai</b>	Salade de lentilles					X					X		X		
	Salade de maïs					X							X		
	Bœuf sauté au jus	X				X									
	Nuggets de blé		X												
	Purée de pommes de terre et courgette	X				X									
	Pointe de Brie bio	X													
	Tomme blanche bio	X													
	Beignet aux pommes		X	X											
	Beignet à la framboise		X	X			X					X			
<b>mar 24 mai</b>	Salade de concombres					X							X		
	Chiffonade de salade iceberg et croûtons					X							X		
	Tortellini Ricotta épinard et sauce tomate	X	X	X											
	Fromage frais fruité	X													
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Poire allongée BIO														
	Poire ronde BIO														
<b>mer 25 mai</b>	Friand au fromage	X	X	X											
	Pavé de merlu sauce citron	X			X										
	Macaroni locale		X												
	Ratatouille										X				
	Edam	X													
	Flan vanille nappé caramel	X													
<b>ven 27 mai</b>	Salade verte BIO et maïs														
	Brandade de colin	X			X	X									
	Coulommiers BIO	X													
	Cocktail de fruits														
	Allergènes des repas adulte														

# LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS



Date	Plat	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 30 mai au 5 juin</b>		<b>LES LILAS</b>													
<b>lun 30 mai</b>	Salade de tomates														
	Pomelos et sucre														
	Omelette bio	X		X											
	Riz pilaf camarguais														
	Compotée de tomate					X									
	Cantal AOC	X													
	Saint Nectaire AOC	X													
	Mousse au chocolat	X													
	Flan vanille	X													
<b>mar 31 mai</b>	Taboulé		X												
	Salade de pommes de terre, tomate, olive et maïs			X		X							X		
	Saucisse de Francfort		X												
	Bâtonnet de mozzarella	X	X	X											
	Courgettes Bio à la provençale					X									
	Fromage frais fruité	X													
	Fromage frais et sucre	X													
	Pomme bicolore BIO														
	Pomme golden BIO														
<b>mer 1 juin</b>	Melon jaune BIO														
	Rôti de boeuf à l'échalote	X		X		X									
	Ragoût de Pomme de terre et haricot blanc														
	Purée de pommes terre	X													
	Camembert bio	X													
	Ile flottante	X													
<b>jeu 2 juin</b>	Salade verte					X							X		
	Pizza tomate, fromage	X	X	X											
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Pastèque														
	Nectarine														
<b>ven 3 juin</b>	Carottes râpées bio et locales														
	Concombre BIO à la crème ciboulette	X													
	Filet de limande meunière et citron	X	X		X										
	Epinards bio béchamel et pommes de terre bio	X	X												
	Tomme grise	X													
	Mimolette	X													
	Cake à l'ananas	X	X	X											
	Allergènes des repas adulte														

# LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS



Date	Plat	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 6 juin au 12 juin</b>		<b>LES LILAS</b>													
<b>mar 7 juin</b>	Salade verte BIO et croûtons	X	X			X							X		
	Salade verte BIO et maïs					X							X		
	Couscous aux boulettes d'agneau	X	X							X			X		
	Couscous boulettes de soja									X					
	Coulommiers	X													
	Maroilles AOC	X													
	Pastèque														
	Ananas														
<b>mer 8 juin</b>	Friand au fromage	X	X	X											
	Friand à la viande	X	X												
	Bœuf sauté aux oignons, ail, tomate et herbes de Provence	X				X									
	Croq veggie tomate		X	X											
	Petits pois bio à la lyonnaise	X													
	Pommes vapeur bio														
	Bûchette de chèvre	X													
	Glace esquimaux vanille	X					X			X					
<b>jeu 9 juin</b>	Salade de Betteraves					X							X		
	Salade de tomates					X							X		
	Emincé végétal au curry	X	X	X											
	Carottes														
	Fromage blanc BIO nature et sucre	X													
	Fromage blanc BIO nature et miel	X													
<b>ven 10 juin</b>	Oeufs durs bio mayonnaise			X										X	
	Pâté de campagne et cornichons	X	X	X		X				X			X		
	Limande meunière	X	X		X										
	Coquillettes locales et sauce tomate		X												
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Fraises et chantilly	X													
	Cerises														
	Allergènes des repas adulte														

# LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS



Date	Plat	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 13 juin au 19 juin</b>		<b>LES LILAS</b>													
<b>lun 13 juin</b>	Macédoine mayonnaise			X		X							X		
	Salade de Chou-fleur														
	Paëlla au poisson				X	X		X	X						
	Brie	X													
	Tomme blanche	X													
	Purée de pomme et friase locale														
	Purée de pomme locale														
<b>mar 14 juin</b>	Salade verte tomate, emmental, dés de dinde, olive	X				X							X		
	Courgettes râpées					X							X		
	Saucisse de Toulouse														
	Bâtonnet de légumes végétariens		X	X											
	Purée de pommes de terre, brocolis et carottes bio	X													
	Fromage frais et miel	X													
	Fromage frais fruité	X													
	Melon Charentais														
	Melon jaune														
<b>mer 15 juin</b>	Salade de lentilles					X					X		X		
	Omelette bio	X		X											
	Gratin de courgettes, tomates, crème	X	X												
	Boulgour		X												
	Tomme noire	X													
	Banane bio														
<b>jeu 16 juin</b>	Salade coleslaw BIO			X		X							X		
	Salade de Concombre bio					X							X		
	Rôti de veau au jus	X				X									
	Emincé de pois sauce crème et champignons	X	X	X							X				
	Haricots verts et flageolets ails et persil														
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Tarte amandine au chocolat	X	X	X			X			X					
<b>ven 17 juin</b>	Pastèque														
	Melon vert														
	Tortelloni Mozzarella Bio à la tomate	X	X	X											
	Fourme d'Ambert AOC	X													
	Cantal AOC	X													
	Crème dessert au chocolat	X													
	Crème dessert vanille	X													
	Allergènes des repas adulte														

# LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS



Date	Plat	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 20 juin au 26 juin</b>		<b>LES LILAS</b>													
<b>lun 20 juin</b>	Salade soja maïs et tomate					X							X		
	Maïs et cœur de palmier					X							X		
	Penne locales à l'italienne		X								X				
	Yaourt nature LOCAL 4 vents	X													
	Pomme rouge BIO														
	Pomme bicolore BIO														
<b>mar 21 juin</b>	Salade de Betteraves														
	Courgettes au Pesto														
	Emincé de dinde laqué à la japonaise		X							X					
	Egréné végétal à l'asiatique		X	X		X				X					
	Riz bio														
	Camembert bio	X													
	Carré de l'est bio	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													
	Mousse au chocolat noire	X								X					
<b>mer 22 juin</b>	<b>Roulade de volaille et cornichons</b>					X							X		
	Limande meunière et citron	X	X		X										
	Haricots verts bio														
	Pommes vapeur bio														
	Saint Nectaire AOP	X													
	Pastèque BIO														
<b>jeu 23 juin</b>	Salade grecque (concombre, olives tomates et feta )	X				X							X		
	Nuggets de volaille	X	X			X									
	Nuggets de blé		X												
	Frites et ketchup														
	Fromage	X													
	Glace Rocket														
<b>ven 24 juin</b>	Carottes râpées locales					X							X		
	Radis et beurre	X													
	Rôti de boeuf à L'échalote	X		X		X									
	Pané mozzarella	X	X	X											
	Petits pois bio au jus	X													
	Semoule bio		X												
	Fromage blanc, soupe de fraise et feuille de menthe	X													
	Allergènes des repas adulte														

# LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS



Date	Plat	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 27 juin au 3 juillet</b>		<b>LES LILAS</b>													
<b>lun 27 juin</b>	Salade de concombre bio					X							X		
	Laitue Iceberg et croûtons	X	X			X							X		
	Riz à la mexicaine														
	Saint Paulin	X													
	Mimolette	X													
	Flan vanille	X													
	Crème dessert caramel	X													
<b>mar 28 juin</b>	Salade de Haricots verts					X							X		
	Salade de courgettes					X							X		
	Jambon blanc														
	Pâtes Pépinette aux lentilles et champignons aux curry	X	X								X				
	Pâte Pépinettes locales		X												
	Fromage blanc bio et sauce fraise	X													
	Fromage blanc bio et sauce mangue	X													
	Poire ronde bio														
	Poire allongée bio														
<b>mer 29 juin</b>	Salade haricots rouges, maïs, pois chiches	X		X		X							X		
	Escalope de dinde sauce oignon, curry et crème	X									X				
	Emincé de pois végétal au curry	X	X	X											
	Carottes														
	Coulommiers bio	X													
	Melon vert														
<b>jeu 30 juin</b>	Salade coleslaw			X		X							X		
	Salade de tomates et mozzarella	X				X							X		
	Steak haché de bœuf sauce ketchup et worcestershire		X		X	X					X				
	Pavé du fromager	X	X	X											
	Pommes campagnardes														
	Ratatouille										X				
	Yaourt nature bio et sucre blond issu du commerce équitable	X													
	Pêche														
	Nectarine														
<b>ven 1 juillet</b>	Melon jaune bio														
	Pastèque bio														
	Cubes de saumon sauce crème et champignons	X			X	X									
	Purée de pommes de terre et épinards	X													
	Munster AOC	X													
	Bleu d'auvergne AOP	X													
	Cake courgettes chocolat	X	X	X			X			X					
	Allergènes des repas adulte														



# LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS



Date	Plat	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 4 juillet au 10 juillet</b>		<b>LES LILAS</b>													
<b>lun 4 juillet</b>	Salade de pommes de terre à l'échalote					X							X		
	Taboulé		X												
	Filet de lieu noir FRAIS à l'aneth	X			X	X									
	Haricots beurre à la ciboulette														
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Prune jaunes														
	Prune rouges														
<b>mar 5 juillet</b>	Salade de Betteraves					X							X		
	Salade de chou fleur					X							X		
	Semoule et lentilles maïs végétarien		X								X				
	Fromage frais fruité bio	X													
	Fromage frais nature bio et sucre	X													
	Nectarine														
	Abricots														
<b>mer 6 juillet</b>	Pastèque bio														
	Bœuf sauté sauce oignon, tomate, champignons	X				X									
	Boulettes de soja et sauce tomate									X					
	Courgettes BIO et riz créole BIO														
	Gouda	X													
	Edam	X													
	Crêpe nature et sauce fraise	X	X	X											
<b>jeu 7 juillet</b>	Salade de tomates bio														
	Nuggets de volaille	X	X			X									
	Nuggets de blé		X												
	Petits pois bio au jus	X													
	Pommes smiles														
	Fromage fondu Président	X													
	Purée pomme fraise bio														
<b>ven 8 juillet</b>	Oeufs durs bio mayonnaise			X									X		
	Colin mariné au thym		X		X										
	Purée de pommes terre maison	X													
	Pont l'Evêque AOC	X													
	Glace Mister Freeze	X													
	Allergènes des repas adulte														