

# 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 29 août au 4 septembre</b>		<b>LES LILAS</b>													
<b>jeu 1 septembre</b>	Salade de tomates bio					X							X		
	Carottes râpées bio et locales														
	Limande meunière	X	X		X										
	Pommes smiles														
	Haricots beurrés persillés														
	Camembert	X													
	Carré de l'est	X													
	Liégeois chocolat ou vanille	X								X					
<b>ven 2 septembre</b>	Salade de pommes de terre bio à l'échalote					X							X		
	Taboulé bio		X												
	Quenelle nature sauce tomate		X	X											
	Riz														
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Pêche														
	Nectarine														
	Allergènes des repas adultes														

# 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 5 septembre au 11 septembre</b>		<b>LES LILAS</b>														
<b>lun 5 septembre</b>	Salade de maïs					X							X			
	Salade de lentilles					X					X		X			
	Pavé de colin sauce aïoli			X	X	X							X			
	Carottes Vichy bio															
	Coulommiers	X														
	Bûchette mi-chèvre	X														
	Raisin blanc															
	Raisin noir															
<b>mar 6 septembre</b>	Salade de Concombre bio					X							X			
	Salade de tomates bio					X							X			
	Bœuf sauté au jus	X				X										
	Omelette bio	X		X												
	Nouilles locales sauce tomate	X	X													
	Brocolis															
	Cantal AOC	X														
	Bleu d'auvergne AOP	X														
	Purée de pomme															
<b>mer 7 septembre</b>	Roulade de volaille et cornichons					X							X			
	Filet de lieu au beurre blanc	X			X	X										
	Purée de pommes de terre bio, carottes bio et brocolis bio	X														
	Tomme noire	X														
	Pastèque															
<b>jeu 8 septembre</b>	Melon jaune															
	Steak haché															
	Pané mozzarella	X	X	X												
	Pommes sautées															
	Milk shake à la framboise et galette saint michel	X	X	X												
<b>ven 9 septembre</b>	Carottes râpées bio et locales					X							X			
	Salade verte BIO et croûtons	X	X			X							X			
	Blé bio et légumes aux 4 épices		X													
	Fromage blanc bio nature	X														
	Beignet au chocolat	X	X	X			X			X						
	Beignet à la framboise		X	X			X					X				
	Allergènes des repas adultes															

# 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 12 septembre au 18 septembre</b>		<b>LES LILAS</b>													
<b>lun 12 septembre</b>	Salade de Betteraves					X							X		
	Salade de Haricots verts					X							X		
	Cappelletti et sauce tomate	X	X	X											
	Yaourt nature bio et miel	X													
	Prunes jaunes														
	Prunes rouges														
<b>mar 13 septembre</b>	Melon vert														
	Pastèque														
	Pavé de merlu sauce citron	X			X										
	Pommes vapeur														
	Brunoise de légumes										X				
	Saint Nectaire AOC	X													
	Pont l'Evêque AOC	X													
<b>mer 14 septembre</b>	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Rôti de veau au jus	X				X									
	Boulettes pistou sauce échalote	X	X	X		X							X		
	Haricots verts														
	Fromage frais nature et sucre														
	Melon jaune														
<b>jeu 15 septembre</b>	Salade de tomates					X							X		
	Crèmeux frais aux radis	X													
	Emincé de volaille bio à l'estragon	X													
	Pané de blé fromage et épinard	X	X												
	Poêlée de légumes bio														
	Brie bio	X													
	Camembert bio	X													
	Brownies	X	X	X						X					
<b>ven 16 septembre</b>	Concombre BIO à la crème ciboulette	X				X							X		
	Salade verte bio et maïs					X							X		
	Chili con carne bio et riz bio														
	Chili sin carne bio et riz bio														
	Saint Paulin	X													
	Montboissier	X													
	Glace petit pot vanille fraise	X													
	Allergènes des repas adultes														

# 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 19 septembre au 25 septembre</b>		<b>LES LILAS</b>													
<b>lun 19 septembre</b>	Salade verte, radis et maïs					X							X		
	Salade de tomates					X							X		
	Spaghetti locales à la bolognaise		X												
	Spaghetti locales et égréné végétal bio à la tomate		X												
	Edam Bio	X													
	Gouda bio	X													
	Purée de pomme mûre locale	X													
<b>mar 20 septembre</b>	Taboulé		X												
	Touboulé au boulgour		X												
	Poulet sauté au pain d'épices	X	X			X				X					
	Mélange légumes haricots plats														
	Riz														
	Légumes et aux épices										X				
	Tomme blanche	X													
	Coulommiers	X													
	Raisin noir														
	Raisin blanc														
<b>mer 21 septembre</b>	Pastèque														
	Pizza tomate fromage	X	X	X											
	Salade Iceberg					X							X		
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Mousse au chocolat au lait	X								X					
<b>jeu 22 septembre</b>	Carottes râpées bio					X							X		
	Concombre bio vinaigrette					X							X		
	Rôti de boeuf au jus	X				X									
	Omelette bio	X		X											
	Courgettes bio à la provençale					X									
	Blé		X												
	Fromage blanc à la fraise	X													
	Fromage blanc et sucre	X													
	Cake au citron	X	X	X						X					
<b>ven 23 septembre</b>	Oeufs durs bio mayonnaise			X									X		
	Filet de lieu noir à l'huile d'olive				X										
	Purée de pommes de terre bio	X													
	Gorgonzola AOP	X													
	Comté AOC	X													
	Melon charentais														
	Melon vert														
	Allergènes des repas adultes														

# 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 26 septembre au 2 octobre</b>		<b>LES LILAS</b>													
<b>lun 26 septembre</b>	Tomates et coeur de palmier					X							X		
	Pomelos et sucre														
	Couscous végétarien? Semoule et légumes		X			X							X		
	Emmental bio	X													
	Saint Paulin bio	X													
	Raisin blanc														
	Raisin noir														
<b>mar 27 septembre</b>	Friand au fromage	X	X	X											
	Sauté de bœuf sauce paprika	X													
	Boulgour bio		X												
	Ratatouille										X				
	Légumes braisés		X												
	Fromage frais aux fruits	X													
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Pastèque bio														
<b>mer 28 septembre</b>	Concombre bio vinaigrette					X							X		
	Filet de limande meunière et citron	X	X		X										
	Haricots verts bio														
	Flageolets	X													
	Pont l'Evêque AOP	X													
	Semoule au lait à la vanille	X													
<b>jeu 29 septembre</b>	Salade de Betteraves bio					X							X		
	Salade de maïs														
	Macaronis locales à l'indienne		X								X		X		
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Glace Rocket														
<b>ven 30 septembre</b>	Salade de betteraves bio					X							X		
	Carottes râpées bio et locales					X							X		
	Escalope de poulet au jus	X				X									
	Escalope de blé panée		X	X											
	Epinards bio à la béchamel	X	X												
	Cotentin	X													
	Petit moulé ail et fines herbes	X													
	Tarte abricotine	X	X	X		X									
	Tarte aux poires	X	X	X			X								
	Allergènes des repas adultes														

# 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 3 octobre au 9 octobre</b>		<b>LES LILAS</b>													
<b>lun 3 octobre</b>	salade verte et noix					X	X						X		
	Salade de Concombre					X							X		
	Jambon blanc														
	Pavé du fromager	X	X	X											
	Coquillettes locales		X												
	Blettes à la milanaise	X													
	Coulommiers	X													
	Bûchette chèvre	X													
	Purée de pommes														
	Purée de pomme banane														
<b>mar 4 octobre</b>	Salade de tomates					X							X		
	Scarole et courgettes râpées					X							X		
	Omelette bio	X		X											
	Gratin de chou fleur	X	X												
	Cantal AOC	X													
	Fourme d'Ambert AOC	X													
	Liégeois au chocolat	X								X					
	Liégeois à la vanille	X													
<b>mer 5 octobre</b>	Taboulé bio		X												
	Hachis Parmentier maison	X				X									
	Hachis à l'égrené de pois BIO	X													
	Fromage blanc bio et sucre	X													
	Raisin noir														
<b>jeu 6 octobre</b>	Carottes râpées bio et locales														
	Céleri râpé sauce enrobante à l'ail	X		X		X					X		X		
	Rôti de veau sauce au pain d'épices	X	X			X									
	Potiron bio à la béchamel	X	X												
	Tomme noire	X													
	Tomme grise	X													
	Moelleux pomme cannelle	X	X	X											
<b>ven 7 octobre</b>	Oeufs durs bio mayonnaise			X									X		
	Roulade de volaille et cornichons					X							X		
	Filet de lieu sauce crème	X			X										
	Pommes de terre rissolées														
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Kakis														
	Allergènes des repas adultes														

# 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 10 octobre au 16 octobre</b>		<b>LES LILAS</b>													
<b>lun 10 octobre</b>	Betteraves vinaigrette					X							X		
	Poireaux vinaigrette					X							X		
	Farfalles locales sauce fromagère	X	X												
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Raisin blanc														
	Raisin noir														
<b>mar 11 octobre</b>	Salade verte bio et maïs vinaigrette moutarde à l'ancienne					X							X		
	Pomelos bio et sucre														
	Escalope de dinde sauce vierge														
	Carottes bio														
	Blé bio		X												
	Mélimélo du potager		X												
	Camembert bio	X													
	Tomme bio	X													
	Crêpe et sauce chocolat	X	X	X											
<b>mer 12 octobre</b>	Oeufs durs bio sauce tartare			X		X							X		
	Sauté de bœuf au jus	X				X							X		
	Riz bio safrané														
	Riz et achard de légumes (haricots plats, haricots blancs, carottes, curry)														
	Petit suisse nature bio et sucre	X													
	Ananas														
<b>jeu 13 octobre</b>	Tartine de tzatziki	X	X												
	Aiguillette de colin panée	X	X		X										
	Haricots verts bio persillés														
	Edam	X													
	Mimolette	X													
	Fromage blanc et coulis de mirabelle ou rhubarbe	X													
<b>ven 14 octobre</b>	Chou rouge BIO vinaigrette framboise					X							X		
	Saucisses Francfort à la volaille														
	Bâtonnet végétarien		X	X											
	Sauce kipik			X		X							X		
	Purée de patate douce, pommes de terre et carotte	X				X									
	Gorgonzola AOP	X													
	Pont l'Evêque AOP	X													
	Quatre-quart et coulis mangue		X	X											
	Allergènes des repas adultes														

# 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 17 octobre au 23 octobre</b>		<b>LES LILAS</b>													
<b>lun 17 octobre</b>	Salade de tomates vinaigrette					X							X		
	Paupiette de veau au jus	X	X			X				X					
	Escalope de blé panée		X	X											
	Macaroni		X												
	Petits pois à la lyonnaise	X													
	Fromage blanc bio à la fraise ou au miel	X													
	Ananas														
	Kiwi														
<b>mar 18 octobre</b>	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Filet de lieu noir au beurre blanc	X			X	X									
	Mélange légumes														
	Saint Nectaire AOC	X													
	Pont l'Evêque AOC	X													
	Poire allongée														
	Poire ronde														
<b>mer 19 octobre</b>	Salade de lentilles bio					X							X		
	Emincé de pois sauce curry	X	X	X											
	Purée de carottes et céleri	X				X					X				
	Petit moulé	X													
	Flan au chocolat	X													
<b>jeu 20 octobre</b>	Chou rouge BIO sauce à l'ail	X		X		X							X		
	Concombre BIO à la crème ciboulette	X													
	Filet de limande sauce aneth	X			X	X									
	Pommes vapeur														
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Gâteau au yaourt saveur vanille	X	X	X											
<b>ven 21 octobre</b>	Céleri à la rémoulade			X		X					X		X		
	Salade coleslaw			X		X							X		
	Riz et chili										X				
	Brie bio	X													
	Carré de l'est bio	X													
	Smoothie mangue vanille	X													
	Allergènes des repas adultes														



# 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 24 octobre au 30 octobre</b>		<b>LES LILAS</b>													
<b>lun 24 octobre</b>	Salade frisée, chou chinois, chicorée VINAIGRETTE					X					X		X		
	Pavé de merlu sauce armoricaine	X			X	X		X	X						
	Purée de pommes de terre BIO	X													
	Cantal AOC	X													
	Purée de pomme cannelle bio et locale														
<b>mar 25 octobre</b>	Concombre à la crème	X													
	Poulet émincé à l'estragon	X								X					
	Pennes locales		X												
	Houmous, tomate, pois chiches, légumes		X												
	Fromage blanc nature et sucre du commerce équitable	X													
	Pommes rouges bio														
<b>mer 26 octobre</b>	Carottes râpées bio et locales														
	Rôti de boeuf au jus	X				X									
	Boulette de soja sauce à l'ail	X	X	X		X				X	X		X		
	Haricots verts et flageolets bio														
	Tomme blanche	X													
	Glace esquimaux	X					X			X					
<b>jeu 27 octobre</b>	Betterave vinaigrette					X					X		X		
	Farfalles à l'italienne		X												
	Yaourt brassé banane BIO	X													
	Ananas bio														
<b>ven 28 octobre</b>	Rillettes de colin	X		X	X	X							X		
	Couscous merguez, semoule et légumes couscous bio	X	X										X		
	Couscous végétarien, semoule et légumes bio		X			X							X		
	Gouda bio	X													
	Raisin noir												X		
	Allergènes des repas adultes														

# 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 31 octobre au 6 novembre</b>		<b>LES LILAS</b>													
<b>lun 31 octobre</b>	Potage au potiron et croûton	X	X			X					X				
	Sauté de veau au curry	X													
	Pâtes Pépinette locales		X												
	Lentilles et curry	X	X								X				
	Compote pomme abricot et Fromage blanc, brisure d'oréo	X	X							X					
<b>mer 2 novembre</b>	Laitue Iceberg et maïs					X							X		
	Dahl de lentilles corail et riz														
	Comté AOC	X													
	Ile flottante	X		X											
<b>jeu 3 novembre</b>	Salade coleslaw			X		X							X		
	Emincé volaille sauce moutarde	X				X							X		
	Bâtonnet végétarien		X	X											
	Chou-vert braisé	X									X				
	Pommes de terre bio														
	Camembert bio	X													
	Moelleux aux marrons	X	X	X			X			X					
<b>ven 4 novembre</b>	Roulade de volaille et cornichons					X							X		
	Filet de lieu sauce nantua	X			X	X		X	X						
	Jardinière de légumes bio														
	Yaourt aromatisé	X													
	Poire ronde bio														
	Allergènes des repas adultes														