

Année 2022

**Semaine 35**

Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésames	Sulfites	Mollusques	Lupin
--------	-----------	-------	----------	-----------	------	------	----------------	--------	----------	---------	----------	------------	-------

**LUNDI 29/08**

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**MARDI 30/08**

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**MERCREDI 31/08**

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**JEUDI 01/09**

Pomelos Bio	Aucun allergènes												
Boulettes végétales sauce curry	X					X	X		X				
Coquillettes aux petits légumes	X		X										
Yaourt nature Bio						X							
Tarte au chocolat	X		X			X							

**VENDREDI 02/09**

Melon	Aucun allergènes												
Filet de colin sauce provençale	X			X									
Semoule Bio	X												
Carottes braisées Bio						X		X					
Mimolette						X							
Banane	Aucun allergènes												

Conformément au règlement UE n° 1169/2011 cette information concerne exclusivement les 14 allergènes à déclaration obligatoire présents volontairement dans nos menus. Nos recettes sont élaborées dans une cuisine où des aliments susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes, sont manipulés. Au cours de la production et du service, des contaminations potentielles restent possibles, et ceci malgré toutes les précautions requises. Ce règlement ne remplace en aucun cas les procédures d'accueil d'un convive atteint d'allergie alimentaire (certificat médical, Protocole d'Accueil Individualisé...).

Année 2022

**Semaine 36**

Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésames	Sulfites	Mollusques	Lupin
--------	-----------	------	----------	-----------	------	------	----------------	--------	----------	---------	----------	------------	-------

**LUNDI 05/09**

Radis beurre						X							
Salade verte à l'échalote									X		X		
Chili con carne	X												
Chili con pescado				X							X		
Riz Bio	Aucun allergènes												
Petit louis						X							
Comté						X							
Cocktail de fruits	Aucun allergènes												
Compote pommes abricots	Aucun allergènes												

**MARDI 06/09**

Pâté en croûte (porc)	X		X		X				X		X		
Œufs durs mayonnaise			X						X		X		
Emincé de bœuf sauce au poivre	X					X							
Blanquette de poisson crème	X			X		X		X			X		
Purée de pommes de terre						X					X		
Haricots verts	Aucun allergènes												
Entremet praliné						X	X						
Flamby						X							
Fruit de saison Bio	Aucun allergènes												
Pomme Bio	Aucun allergènes												

**MERCREDI 07/09**

Concombres à la crème						X			X		X		
Cuisse de poulet aux herbes	X										X		
Pâtes aux pesto	X					X							
Gouda						X							
Ile flottante			X			X							

**JEUDI 08/09**

Taboulé à la dinde	X				X								
Taboulé	X												
Cordon bleu	X				X	X							
Poisson pané	X			X									
Petits pois carottes pommes de terre						X							
Brie Bio et local						X							
Camembert Bio et local						X							
Fruit de saison	Aucun allergènes												
Fruit de saison	Aucun allergènes												

**VENDREDI 09/09**

Salade de tomates bio									X		X		
Carottes râpées Bio vinaigrette									X		X		
Omelette aux fines herbes			X										
African ball	X		X										
Blé Bio	X												
Piperade													
Yaourt nature Bio						X							
Fromage blanc au miel Bio						X							
Eclair au chocolat	X		X		X	X							
Paris Brest	X		X		X	X	X						

Conformément au règlement UE n° 1169/2011 cette information concerne exclusivement les 14 allergènes à déclaration obligatoire présents volontairement dans nos menus. Nos recettes sont élaborées dans une cuisine où des aliments susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes, sont manipulés. Au cours de la production et du service, des contaminations potentielles restent possibles, et ceci malgré toutes les précautions requises. Ce règlement ne remplace en aucun cas les procédures d'accueil d'un convive atteint d'allergie alimentaire (certificat médical, Protocole d'Accueil Individualisé...).

Année 2022

**Semaine 37**

**LUNDI 12/09**

	Gluten	Crustacés	Oufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésames	Sulfites	Mollusques	Lupin
Salade iceberg vinaigrette	Aucun allergènes													
Melon	Aucun allergènes													
Emincé de dinde sauce chasseur	X						X					X		
Filet de merlu à l'armoricaine	X	X		X			X					X		
Semoule	X													
Julienne de légumes							X		X					
Camembert							X							
Mimolette							X							
Compote de pommes Bio	Aucun allergènes													
Compote pommes cassis Bio	Aucun allergènes													

**MARDI 13/09**

Macédoine mayonnaise			X							X		X		
Betteraves vinaigrette										X		X		
Sauté de porc à l'ananas	X							X						
Grillardin sauce tomate	X		X			X	X							
Riz Bio	Aucun allergènes													
Carottes persillées Bio							X							
Yaourt aux fruits							X							
Petits suisse aux fruits							X							
Fruit de saison	Aucun allergènes													
Kiwi	Aucun allergènes													

**MERCREDI 14/09**

Coleslaw			X							X		X		
Veau marengo	X								X			X		
Poêlée de légues d'été									X					
Chavroux							X							
Poire au sirop	Aucun allergènes													

**JEUDI 15/09**

Piémontaise			X							X				
Salade de pommes de terre à la dinde	X					X				X			X	
Pavé de dinde tex mex	X												X	
Omelette aubergine parmesan			X				X							
Tortis Bio	X													
Courgettes Bio							X							
Fromage blanc nature Bio et local							X							
Yaourt nature Bio et local							X							
Fruit de saison	Aucun allergènes													
Orange	Aucun allergènes													

**VENDREDI 16/09**

Pasteque	Aucun allergènes													
Tomates féta							X							
Bœuf braisé	X													
Saumonette au curry	X			X			X						X	
Pommes de terre vapeurs									X					
Brocolis Bio							X							
Emmental Bio							X							
Vache qui rit Bio							X							
Mousse au chocolat							X							
Mousse au citron							X							

Conformément au règlement UE n° 1169/2011 cette information concerne exclusivement les 14 allergènes à déclaration obligatoire présents volontairement dans nos menus. Nos recettes sont élaborées dans une cuisine où des aliments susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes, sont manipulés. Au cours de la production et du service, des contaminations potentielles restent possibles, et ceci malgré toutes les précautions requises. Ce règlement ne remplace en aucun cas les procédures d'accueil d'un convive atteint d'allergie alimentaire (certificat médical, Protocole d'Accueil Individualisé...).

Année 2022

**Semaine 38**

Gluten	Crustacés	Oufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésames	Sulfites	Mollusques	Lupin
--------	-----------	------	----------	-----------	------	------	----------------	--------	----------	---------	----------	------------	-------

**LUNDI 19/09**

Salade piklis									X		X		
Radis beurre						X							
Emincé de bœuf aux oignons	X					X		X					
Omelette au fromage			X			X							
Poêlée printanière						X							
Brie bio						X							
Gouda Bio						X							
Crème dessert chocolat					X	X							
Crème dessert vanille						X							

**MARDI 20/09**

Pomelos Bio	Aucun allergènes												
Salade batavia vianigrette									X		X		
Sauté de veau sauce champignons	X					X		X			X		
Filet de colin aux poivrons			X			X					X		
Lentilles Bio	Aucun allergènes												
Carottes Bio						X		X					
Carré de l'Est						X							
Tome						X							
Fruit de saison	Aucun allergènes												
Orange	Aucun allergènes												

**MERCREDI 21/09**

Tomates vinaigrette									X		X		
Steak de hon basquaise			X								X		
Tagliatelles aux petits légumes	X							X					
Fromage blanc à la vanille						X							
Compote pommes banane	Aucun allergènes												

**JEUDI 22/09**

Gaspacho	Aucun allergènes												
Salade fraîcheur						X							
Paella de poulet						X							
Paella de poisson		X		X				X				X	
Riz paëlla						X							
Edam Bio						X							
Saint Paulin Bio						X							
Beignet au chocolat	X		X		X	X	X						
Beignet aux pommes	X		X										

**VENDREDI 23/09**

Friand au fromage	X					X							
Tarte chaude	X		X			X							
Rôti de porc au jus (cuit)	X										X		
Galette de légumes sauce tomate	X												
Purée de pommes de terre et épinards						X					X		
Yaourt aromatisé						X							
Fromage blanc nature						X							
Fruits de saison Bio	Aucun allergènes												
Pomme Bio	Aucun allergènes												

Conformément au règlement UE n° 1169/2011 cette information concerne exclusivement les 14 allergènes à déclaration obligatoire présents volontairement dans nos menus. Nos recettes sont élaborées dans une cuisine où des aliments susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes, sont manipulés. Au cours de la production et du service, des contaminations potentielles restent possibles, et ceci malgré toutes les précautions requises. Ce règlement ne remplace en aucun cas les procédures d'accueil d'un convive atteint d'allergie alimentaire (certificat médical, Protocole d'Accueil Individualisé...).

Année 2022

**Semaine 39**

Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésames	Sulfites	Mollusques	Lupin
--------	-----------	-------	----------	-----------	------	------	----------------	--------	----------	---------	----------	------------	-------

**LUNDI 26/09**

Choux fleur vinaigrette curry									X		X		
Salade de cœurs de palmier, maïs, olive et tomate									X		X		
Emincé de poulet sauce moutarde	X					X			X		X		
Filet de hoki sauce moutarde	X		X			X			X		X		
Boullgour aux petits légumes Bio	X												
Yaourt aux fruits						X							
Petit suisse nature						X							
Fruit de saison	Aucun allergènes												
Poire	Aucun allergènes												

**MARDI 27/09**

Mousse de canard	X		X			X					X		
Rillettes de thon			X			X							
Bœuf à la provençale	X												
Omelette aux fines herbes	X												
Riz Bio	Aucun allergènes												
Ratatouille Bio	Aucun allergènes												
Liégeois au chocolat						X							
Entremet vanille						X							
Ananas	Aucun allergènes												
Orange	Aucun allergènes												

**MERCREDI 28/09**

Salade du laboureur	X				X				X		X		
Croque monsieur	X				X	X							
Potatoes pops													
Six de Savoie						X							
Tarte aux pommes	X					X							

**JEUDI 29/09**

Céleri crème de citron			X			X		X	X		X		
Mâche à la crème d'ail			X			X		X	X		X		
Poulet basquaise	Aucun allergènes												
Poisson frais			X	X		X		X					
Pâtes pennes Bio	X												
Brocolis Bio						X							
Bousin ail et fines herbes						X							
Chavroux						X							
Compote pommes pêches	Aucun allergènes												
Compote pommes banane	Aucun allergènes												

**VENDREDI 30/09**

Champignons vinaigrette	Aucun allergènes												
Tomates vinaigrette Bio									X		X		
Paupiette de veau miel et épices	X				X	X		X					
Grillardin à l'italienne	X		X		X	X							
Gratin de pommes de terre et courgettes						X							
Cantal						X							
Samos						X							
Semoule au lait	X					X							
Riz au lait						X							

Conformément au règlement UE n° 1169/2011 cette information concerne exclusivement les 14 allergènes à déclaration obligatoire présents volontairement dans nos menus. Nos recettes sont élaborées dans une cuisine où des aliments susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes, sont manipulés. Au cours de la production et du service, des contaminations potentielles restent possibles, et ceci malgré toutes les précautions requises. Ce règlement ne remplace en aucun cas les procédures d'accueil d'un convive atteint d'allergie alimentaire (certificat médical, Protocole d'Accueil Individualisé...).