

Mai/juin/juillet - Semaine 1

Lundi 10/05/21

Entrées

- Filet de saumon
- Filet de saumon
- Pastèque

Plats principaux

- Boeuf provençale¹²
- Coeur de merlu sauce hollandaise²⁹

Accompagnements

- Ratatouille
- Pomme vapeur¹⁰⁶

Produits laitiers

- Comté³¹
- Emmental⁴⁸
- Petit lousis⁸⁶

Desserts

- Fruits au sirop
- Fruits au sirop
- Fruits au sirop



Chachignon Pascal
Chef de cuisine

Mardi 11/05/21

Entrées

- Asperge vinaigrette²
- Tomate mimosa¹⁶⁷
- Pastèque

Plats principaux

- Filet de saumon
- Filet de saumon

Accompagnements

- Macaronis au beurre⁷⁸
- Haricot vert persillade⁶⁸

Produits laitiers

- Yaourt nature¹⁶⁹
- Velouté fruit¹⁶⁸
- Fromage blanc⁵⁹

Desserts

- Fruits divers de saison
- Fruits divers de saison
- Fruits divers de saison



Rouer Christelle gestionnaire

Vendredi 14/05/21



Gilet Fabrice
principal

Liste des allergènes présents dans les menus de la semaine 1

2Asperge vinaigrette :

- Sulfite

31Comté :

- Lait

58Friand à la viande :

- Gluten
- Lait
- Oeuf

70Jambon braisé :

- Gluten
- NC

105Pomme vapeur :

- Lait

168Velouté fruits :

- Lait

12Boeuf provençale :

- Arachide
- Gluten
- NC

49Emmental :

- Lait

59Fromage blanc :

- Lait

79Macaronis au beurre :

- Gluten
- Lait

140Sauté de dinde :

- Céleri
- Gluten
- Lait

169Yaourt nature :

- Lait

29Coeur de merlu sauce hollandaise :

- Lait
- Poisson

57Friand au fromage :

- Gluten
- Lait
- Oeuf

58Haricot vert persillade :

- Lait

86Petit louis :

- Lait

157Tomate mimosa :

- Oeuf



Chachignon Pascal
Chef de cuisine



Rouer Christelle gestionnaire

Gilet Fabrice
principal