

# MENU

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

Liste des allergènes:

1 Céréales, 2 Crustacés, 3 Oeufs, 4 Poissons, 5 Arachides, 6 Soja, 7 Lait, 8 Fruits à coques, 9 Céleri, 10 Moutarde, 11 Graines de sésame, 12 Anhydride sulfureux, 13 Lupin, 14 Mollusques

**semaine du  
12 au 16 mai  
2025**

carottes rapées (10,11)  
hachis-parmentier (7)  
purée (7)  
emmental (7)  
compote

tartare de concombres à la menthe  
gardianne de taureau (1,12)  
macaronis (1,7)  
yaourt aromatisé (7)  
fruits secs (8)

salade de pommes de terre (7,10)  
galette de céréales (1,3,7,8)  
gratin de courgettes (1,7)  
f.blanc (7)  
fraises

salade nordique (4,10)  
poulet rôti  
frites  
tomme de brebis (7)  
petits suisses fruités (7)

œufs mimosas (3,10)  
filet de poisson crumble(1,4,7)  
ratatouille  
chèvreline (7)  
cerises

**semaine du  
19 au 23 mai  
2025**

radis au beurre (7)  
fajitas maïs-h.rouges (1)  
riz basmati (1)  
mimolette (7)  
glace (7)

friand au fromage (1,3,6,7,8)  
sauté d'agneau aux poivrons et olives (1)  
crumble de courgettes (1,7)  
tomme blanche (7)  
abricots

salade de pâtes (1,7,10)  
quenelle à la tomate (1,3,4,6,7,8,9)  
h.verts persillés  
yaourt (7)  
cerises

salade grecque (7,10)  
filet mignon de porc (1,12)  
gratin de pommes de terre(7)  
gouda (7)  
salade de fruits

salade verte (10,11)  
croustillant de saumon(1,3,4)  
p.pois à la française  
ptit louis (7)  
gâteau de riz (1,3,7)

**semaine du  
26 au 30 mai  
2025**

carottes rapées (10,11)  
lasagne bolognaise (1,7)  
camembert (7)  
compote de poires

salade mixte (7,10)  
chili végétal (1)  
riz de camargue (1)  
kiri (7)  
crème dessert (6,7)

salade de boulgour (1,4,7,10)  
brochette de volaille (1)  
tian de légumes (7)  
p.suisse (7)  
fraises

légende: bio, bio et local, local, label

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des approvisionnements