

MENUS CANTINES – du 23 avril au 8 juillet 2018

MENUS SEMAINE du 23 AVRIL AU 29 AVRIL

	DEJEUNER	ALLERGENES (PRESENCE ET TRACES) INTOLERANCES - EVICTIONS	IDENTIFICATION DES REGIMES	ADAPTATION QUANTITES TRANCHES D'AGE
LUNDI	Rôti de porc à l'estragon Coquillettes Vache qui rit Fruit de saison	Porc /Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Gluten/œuf/ beurre Lait		
MARDI	Poisson du jour Julienne de légumes en gratin Saint nectaire Yaourt sucré	Poisson Beurre Lait Lait		
MERCREDI	Courgettes au basilic Marengo de bœuf Frites Flan à la vanille	Moutarde Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Lait/œuf/gluten		
JEUDI	Carottes au gouda Emincé de dinde aux pommes Duo de haricots Semoule au caramel	Moutarde/lait Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Beurre Lait/gluten		
VENDREDI	Hachis parmentier Salade verte Camembert Fruit de saison	Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Moutarde Lait		

MENUS SEMAINE du 30 AVRIL AU 6 MAI

	DEJEUNER	ALLERGENES (PRESENCE ET TRACES) INTOLERANCES - EVICTIONS	IDENTIFICATION DES REGIMES	ADAPTATION QUANTITES TRANCHES D'AGE
LUNDI	Salade printanière (salade verte, tomates, radis, poivrons) Blanquette de porc Pâtes Crème au chocolat	Moutarde /tomate Porc/ Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Gluten/œuf/beurre Œuf/lait/gluten/soja/fruit à coques		
MARDI	FERIE			
MERCREDI	Gratin du pêcheur Pommes de terre vapeur Fromage Fruit de saison	Poisson/ Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Lait		
JEUDI	Bœuf aux carottes Fromage Gâteau à l'ananas	Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Lait Œuf/ananas/lait/gluten		
VENDREDI	Salade grecque (concombre, tomates, feta, olives) Poisson pané Riz créole aux légumes Fruit de saison	Moutarde/tomate/lait Poisson/gluten/œuf Beurre		

MENUS SEMAINE du 7 MAI AU 13 MAI

	MENUS SEMAINE du 7 MAI AU 13 MAI			
	DEJEUNER	ALLERGENES (PRESENCE ET TRACES) INTOLERANCES – EVICTIONS	IDENTIFICATION DES REGIMES	ADAPTATION QUANTITES TRANCHES D'AGE
LUNDI	Bœuf Bourguignon Flageolets Fromage Fruit de saison	Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate/sulfite Beurre Lait		
MARDI	FERIE			
MERCREDI	Poitrine de veau farcie forestière Gratin de brocolis Fromage Compote	Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Lait/ œuf/ gluten Lait		
JEUDI	FERIE			
VENDREDI	FERIE			

MENUS SEMAINE du 14 MAI AU 20 MAI

	DEJEUNER	ALLERGENES (PRESENCE ET TRACES) INTOLERANCES - EVICTIONS	IDENTIFICATION DES REGIMES	ADAPTATION QUANTITES TRANCHES D'AGE
LUNDI	Tajine de volaille aux raisins Poêlée de légumes (haricots plats, carottes, champignons) Saint Moret Fruit	Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Beurre Lait		
MARDI	Estouffade de bœuf à la provençale Purée de pommes de terre Saint Paulin Flan nappé	Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Lait /gluten Lait Œuf/lait/gluten/fruits à coques		
MERCREDI	Flan de brocolis au jambon Salade verte Chèvre Gâteau à la confiture d'abricot	Porc/Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Moutarde Œuf/lait/gluten		
JEUDI	Tomates mozzarella Chipolatas grillées Pommes de terre rissolées Compote de pommes	Tomate/moutarde/lait Porc		
VENDREDI	Salade coleslaw Poisson du jour Ratatouille Fromage blanc sucré	Moutarde Poisson Tomate Lait		

MENUS SEMAINE du 21 MAI AU 27 MAI 2018

	DEJEUNER	ALLERGENES (PRESENCE ET TRACES) INTOLERANCES - EVICTIONS	IDENTIFICATION DES REGIMES	ADAPTATION QUANTITES TRANCHES D'AGE
LUNDI	FERIE			
MARDI	Marée Fraîche (poisson) Gratin de choux fleur Rondelé Petits suisses fruités	Poisson/crustacé Lait Lait Lait		
MERCREDI	Carottes au citron Bœuf au cumin Quinoa aux légumes Crème à la vanille	Moutarde/agrumes Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Œuf/lait/gluten		
JEUDI	Salade Franc-Comtoise (verte, tomate, œuf, pommes de terre, fromage) Poulet rôti(sauce) Haricots verts en persillade Far Breton	Moutarde/tomate/ lait Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Beurre Lait/gluten/œufs		
VENDREDI	Chili con carné Riz Tomme noire Fruit de saison	Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Lait		

MENUS SEMAINE du 28 MAI AU 3 JUIN 2018

	MENUS SEMAINE du 28 MAI AU 3 JUIN 2018			
	DEJEUNER	ALLERGENES (PRESENCE ET TRACES) INTOLERANCES - EVICTIONS	IDENTIFICATION DES REGIMES	ADAPTATION QUANTITES TRANCHES D'AGE
LUNDI	Melon Porc sauce aigre douce Pâtes Flan chocolat	Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Œuf/gluten/beurre Lait/gluten/fruits à coques		
MARDI	Poulet basquaise Petits pois Camembert Fruit de saison	Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Lait		
MERCREDI	Brandade de poisson Saint Nectaire Fruit de saison	Poisson/lait/gluten Lait		
JEUDI	Boulettes de viande à la coriandre Carottes au jus Saint Moret Cake à la noix de coco	Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Lait Lait/gluten/ fruits à coques/œufs		
VENDREDI	Salade fromagère (salade verte, fromage, croûtons, tomates) Tajine de poisson Semoule Fruit de saison	Tomate/moutarde/lait/gluten Poisson/gluten/tomate/ Gluten		

MENUS SEMAINE du 4 JUIN AU 10 JUIN 2018

	DEJEUNER	ALLERGENES (PRESENCE ET TRACES) INTOLERANCES - EVICTIONS	IDENTIFICATION DES REGIMES	ADAPTATION QUANTITES TRANCHES D'AGE
LUNDI	Bœuf Bourguignon Frites Vache qui rit Fruit de saison	Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Lait		
MARDI	Sauté de porc au jus Brocolis en gratin Brie Yaourt	Porc/Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Lait/gluten Lait Lait		
MERCREDI	Melon Chipolatas Ratatouille Chips Glace	Porc Tomate Fruits à coques/œufs/lait		
JEUDI	Repas « Portugal » Pain à l'ail Poulet à la portugaise Pomme de terre aux olives Paô de lo (gâteau éponge)	Lait/œuf/poisson/gluten Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Œuf/ lait/gluten/agrumes		
VENDREDI	Betteraves aux pommes Marée Fraîche (poisson) Riz safrané Crème dessert au caramel	Moutarde Poisson Lait/œufs/gluten/fruits à coques		

MENUS SEMAINE du 11 JUIN AU 18 JUIN 2018

	DEJEUNER	ALLERGENES (PRESENCE ET TRACES) INTOLERANCES - EVICTIONS	IDENTIFICATION DES REGIMES	ADAPTATION QUANTITES TRANCHES D'AGE
LUNDI	Emincé de dinde forestière Jardinière de légumes Pyrénées Fruit	Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Beurre Lait		
MARDI	Bœuf aux champignons Riz aux petits légumes Saint Moret Fruit de saison	Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Beurre Lait		
MERCREDI	Poisson pané Fondue de poireaux Brie Gâteau aux amandes	Poisson/gluten/œuf/lait Beurre Lait Gluten/œufs/beurre/fruits à coques		
JEUDI	Salade fromagère (salade verte, maïs, dés de jambon, fromage) Saucisse grillée Semoule aux légumes Compote à la banane	Moutarde/porc/gluten/lait/ Porc Beurre/gluten		
VENDREDI	Salade Colmar (chou blanc râpé et lardons) Poisson du marché Poêlée de haricots plats Petits suisses aromatisés	Moutarde/porc Poisson Beurre Lait		

MENUS SEMAINE du 18 AU 24 JUIN 2018

	DEJEUNER	ALLERGENES (PRESENCE ET TRACES) INTOLERANCES - EVICTIONS	IDENTIFICATION DES REGIMES	ADAPTATION QUANTITES TRANCHES D'AGE
LUNDI	Pâtes Carbonara Pyrénées Fruit de saison	Œufs/gluten/beurre Crème/porc Lait		
MARDI	Poitrine de veau Purée de céleri Samos Fruit de saison	Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Lait/céleri Lait		
MERCREDI	Salade grecque (salade, feta, tomates) Bœuf aux carottes Flan nappé	Moutarde/lait/tomate Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Lait/œuf/gluten		
JEUDI	Melon Poulet rôti(sauce) Haricots verts à l'ail Riz au lait	Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Beurre Lait		
VENDREDI	Marée fraîche (poisson) Pommes de terre vapeur Emmental Crêpe à la confiture	Poisson Beurre Lait Œuf/lait/gluten/fraise		

MENUS SEMAINE du 25 JUIN AU 1 JUILLET

	DEJEUNER	ALLERGENES (PRESENCE ET TRACES) INTOLERANCES - EVICTIONS	IDENTIFICATION DES REGIMES	ADAPTATION QUANTITES TRANCHES D'AGE
LUNDI	Macédoine de légumes Chipolatas grillées Pommes de terre rissolées Mousse au chocolat	Moutarde/œuf Porc Beurre Lait/œuf/gluten/fruits à coques		
MARDI	Poulet à la moutarde Carottes au jus Morbier Fruit de saison	Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Beurre Lait		
MERCREDI	Tortis Aux fruits de mer Saint Nectaire Fruit de saison	Œuf/lait/gluten/ Lait/crustacés/poisson Lait		
JEUDI	Steak haché Petits pois Cantafras Tarte aux pêches	Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Beurre Lait Gluten/œuf/lait/fruits à coques		
VENDREDI	Carottes râpées Marée fraîche (poisson) Julienne de légumes Fruit de saison	Moutarde/ Poisson Beurre/céleri		

MENUS SEMAINE du 2 AU 8 JUILLET 2018

	DEJEUNER	ALLERGENES (PRESENCE ET TRACES) INTOLERANCES - EVICTIONS	IDENTIFICATION DES REGIMES	ADAPTATION QUANTITES TRANCHES D'AGE
LUNDI	Bœuf mode Coquillettes au beurre Vache qui rit Fruit de saison	Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Lait/œuf/gluten/beurre Lait		
MARDI	Porc à la Normande Courgettes en gratin Tomme noire Fromage blanc au coulis de fruits	Porc/ Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Lait/gluten Lait Lait/fraise		
MERCREDI	Boulettes de bœuf à la tomate Haricots beurre Brie Fruit de saison	Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Beurre Lait		
JEUDI	Melon Sauté de dinde au citron Purée de carottes Gâteau au yaourt	Lait/œuf/gluten/céleri/soja/moutarde/fruits à coques/tomate Lait/ Œuf/beurre/gluten/lait		
VENDREDI	Salade niçoise (haricots verts, pommes de terre, œuf, thon) Paëlla de poisson Flan nappé	Moutarde/œuf/poisson/crustacé Poisson/crustacé/porc Lait/œuf/gluten		