

# DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

**Lundi**  
02/03/2020

**Mardi**  
03/03/2020

**Jeudi**  
05/03/2020

**Vendredi**  
06/03/2020

ENTRÉES

Radis au beurre   
*Lait*

Cake des alpages (tartiflette, lardons, oignons, pdt)  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Houmous sur pain toasté  
*Gluten, Lait, Sésame, Soja*

Tomates vinaigrette  
*Moutarde, Sulfites*

SALADES

Cubes de betteraves  
*Pas d'allergènes*

Salade bretonne (chou-fleur, h.verts et tomates)  
*Pas d'allergènes*

Céleri remoulade   
*Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Concombre rondelles   
*Pas d'allergènes*

Pommes de terre au surimi  
*Crustacés, Oeufs, Poissons, Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites*

Salade verte et dés de mimolette   
*Lait*

Riz à la tomate et aux olives  
*Pas d'allergènes*

Pâtes au curry en salade  
*Oeufs, Gluten, Moutarde, Sulfites*


PLATS


Aiguillette de poulet sauce barbecue   
*Moutarde, Sulfites*

Merguez  
*Pas d'allergènes*

Crispidor au fromage   
*Oeufs, Gluten, Lait*

Colin d'alaska pané  
*Poissons, Gluten*

Gratin de macaronis aux brocolis et cheddar   
*Gluten, Lait*

Sauté de porc sauce arrabiata    
*Pas d'allergènes*

Sauté de dinde sauce forestière   
*Gluten, Lait*

GARNITURES

Duo carotte  
*Céleri*

Blé au poivron  
*Gluten*

Courgettes braisées  
*Gluten*

Jardinière de légumes  
*Céleri*

Macaroni  
*Gluten*

Haricots beurre persillé  
*Céleri*

Pommes de terre vapeur  
*Pas d'allergènes*

Semoule au coulis de tomate  
*Gluten*

PRODUITS

LAITIERS

Camembert  
*Lait*

Edam  
*Lait*

Brie  
*Lait*

Kiri  
*Lait*

Rondelé ail et fines herbes  
*Lait*

Fromage frais fraidou  
*Lait*

Petit moule  
*Lait*

Mimolette  
*Lait*

Yaourts naturels    
*Lait*

Yaourts naturels    
*Lait*

Yaourts naturels    
*Lait*

Yaourts naturels    
*Lait*

DESSERTS

Crème légère au caramel  
*Gluten, Lait*

Compote allégée tutti frutti  
*Pas d'allergènes*

Compote allégée pomme cassis  
*Pas d'allergènes*

Compote allégée pomme fraise  
*Pas d'allergènes*

Fruits    
*Pas d'allergènes*

Entremets flan saveur vanille  
*Lait*

Fruits    
*Pas d'allergènes*

Fromage blanc au miel  
*Lait*

Gaufre de bruxelles au sucre glace  
*Oeufs, Gluten, Lait, Soja*

Fruits    
*Pas d'allergènes*

Gâteau aux pommes  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Fruits    
*Pas d'allergènes*

Smoothie au kiwi et pomme  
*Pas d'allergènes*

Tarte flan pâtissier  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Mousse au chocolat  
*Lait*

Tarte au citron  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Yaourt aromatisé  
*Lait*

Yaourt aromatisé  
*Lait*

Yaourt aromatisé  
*Lait*

Yaourt aromatisé  
*Lait*



**LE PLAISIR DE BIEN MANGER**

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

**Lundi**  
09/03/2020

**Mardi**  
10/03/2020

**Jeudi**  
12/03/2020

**Vendredi**  
13/03/2020

ENTRÉES

Pizza reine  
*Gluten, Lait*

Pâté de campagne  
*Gluten, Lait, Moutarde, Soja*

Friand au fromage  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Oeuf dur à la mayonnaise  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Radis au beurre  
*Lait*

SALADES

Cubes de betteraves  
*Pas d'allergènes*

Carottes râpées au citron   
*Pas d'allergènes*

Chou blanc rapé aux croûtons   
*Gluten, Sulfites*

Coquillettes au pistou  
*Gluten*


Petits pois en salade  
*Pas d'allergènes*


Vinaigrettes bar moutarde et balsamique  
*Moutarde, Sulfites*

Coeur de palmier et tomates en salade  
*Pas d'allergènes*

Tomate mozzarella  
*Lait*

PLATS

Omelette au fromage   
*Oeufs, Lait*

Fajitas de pomme de terre, carotte, cheddar,  
oignon   
*Céleri, Gluten, Lait, Soja*

Pane moelleux au gouda   
*Oeufs, Gluten, Lait*

Beignets de poisson  
*Poissons, Gluten, Lait, Soja*

Saucisses de strasbourg   
*Pas d'allergènes*

Steak haché de boeuf sauce barbecue  
*Moutarde, Sulfites*

Rôti de dinde sauce normande   
*Gluten, Lait*

GARNITURES

Brocolis  
*Céleri*

Epinards en branche  
*Céleri*

Haricots verts  
*Céleri*

Blé pilaf  
*Gluten*

Purée de pomme de terre  
*Lait*

Pommes de terre wedge  
*Pas d'allergènes*

Riz et lentilles à l'indienne  
*Céleri*

Carottes au cumin  
*Céleri*

PRODUITS LAITIERS

Croc'lait  
*Lait*

Brie  
*Lait*

Cantafrais  
*Lait*

Buchette lait de mélange  
*Lait*

Gouda  
*Lait*

Fondu vache qui rit  
*Lait*

Saint paulin  
*Lait*

Petit cotentin  
*Lait*

Yaourts naturels   
*Lait*

Yaourts naturels   
*Lait*

Yaourts naturels   
*Lait*

Yaourts naturels   
*Lait*

DESSERTS

Beignet à la pomme  
*Oeufs, Gluten*

Banoffee aux spéculoos  
*Gluten, Lait, Soja*

Fruits   
*Pas d'allergènes*

Compote allégée pomme pêche  
*Pas d'allergènes*

Compote allégée pomme pêche  
*Pas d'allergènes*


Fruits   
*Pas d'allergènes*

Gâteau basque  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Crumble aux pommes à la cannelle   
*Gluten, Fruits à coque*

Flan saveur vanille nappé au caramel  
*Lait*

 Semoule au lait  
*Gluten, Lait*

Mousse à la noisette   
*Fruits à coque, Lait, Soja*

Entremets chocolat  
*Lait*

Fruits   
*Pas d'allergènes*

Tarte au chocolat et speculoos   
*Oeufs, Gluten, Lait, Soja*

Salade de fruits frais  
*Pas d'allergènes*

Fruits   
*Pas d'allergènes*

Yaourt aromatisé  
*Lait*

Yaourt aromatisé  
*Lait*

Yaourt aromatisé  
*Lait*





















Yaourt aromatisé  
*Lait*



**LE PLAISIR DE BIEN MANGER**

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

Lundi 16/03/2020	Mardi 17/03/2020	Jeudi 19/03/2020	A l'écoute de ma planète changement de saison
	ENTRÉES		
Rillettes cornichon <i>Pas d'allergènes</i>	Pâtes au surimi <i>Crustacés, Oeufs, Poissons, Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites</i>	Cake à la tomate olives et basilic <i>Oeufs, Gluten, Lait</i> 	Crêpes au jambon et emmental <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
	SALADES		
Salade de haricot vert et poivron rouge <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade asiatique <i>Pas d'allergènes</i>	Radis au beurre <i>Lait</i>	Carottes rapées  <i>Pas d'allergènes</i>
Salade piémontaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Tomates au basilic <i>Pas d'allergènes</i>	Cubes de betteraves <i>Pas d'allergènes</i>	Concombre à la menthe <i>Pas d'allergènes</i>
	PLATS		
Cordon bleu de dinde <i>Gluten, Lait, Soja</i>	 Boulettes falafel  <i>Pas d'allergènes</i>	Cervelas obernois <i>Oeufs, Lait, Moutarde</i>	Dés de poisson sauce aux légumes d'été <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>
Fondant au fromage de brebis <i>Oeufs, Gluten, Lait</i> 	 Sauté de porc sauce caramel  <i>Gluten</i>	Rôti de dinde sauce brune  <i>Gluten, Sulfites</i>	Omelette piperade  <i>Oeufs, Lait</i>
	GARNITURES		
Pommes de terre vapeur <i>Pas d'allergènes</i>	Petits pois à l'étuvé <i>Pas d'allergènes</i>	Haricots verts persillés <i>Céleri</i>	Penne rigate <i>Gluten</i>
Tomates à la provençale <i>Gluten</i>	Semoule <i>Gluten</i>	Riz pilaf <i>Pas d'allergènes</i>	Ratatouille <i>Pas d'allergènes</i>
	PRODUITS LAITIERS		
Petit cotentin <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>	Petit moule <i>Lait</i>	Fondu vache picon <i>Lait</i>
Yaourts naturels  <i>Lait</i>	Fromage frais fraidou <i>Lait</i>	Saint nectaire  <i>Lait</i>	Saint paulin <i>Lait</i>
	DESSERTS		
Compote allégée pomme abricot <i>Pas d'allergènes</i>	Eclair parfum chocolat <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	Yaourts naturels  <i>Lait</i>	Yaourts naturels  <i>Lait</i>
Fruits  <i>Pas d'allergènes</i>	Fromage blanc et corn flakes <i>Gluten, Lait</i>	Brownie  <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait</i>	Flan saveur vanille <i>Lait</i>
Gaufre de bruxelles au sucre glace <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	Fruits  <i>Pas d'allergènes</i>	Fruits  <i>Pas d'allergènes</i>	Fruits  <i>Pas d'allergènes</i>
Polenta crémeuse au chocolat au lait 	Pomme au four <i>Pas d'allergènes</i>	Mousse noix de coco <i>Lait</i>	Gâteau de patates douces  <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Salade de fruits frais <i>Pas d'allergènes</i>	Poire au chocolat <i>Lait</i>
		Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>



**LE PLAISIR DE BIEN MANGER**
















# DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

Lundi 23/03/2020	Mardi 24/03/2020		Jeudi 26/03/2020	Vendredi 27/03/2020
<b>ENTRÉES</b>				
Petit pois sauce chèvre <i>Lait</i>	Tomates vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>		Taboule au millet, amarante et sarrasin <i>Céleri, Gluten, Sésame, Soja, Sulfites</i>	Mousse de canard <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
<b>SALADES</b>				
Endives aux croustons <i>Gluten</i>	Betteraves mimosa <i>Oeufs</i>		Endives aux croustons <i>Gluten</i>	Duo de courgettes et oignons rouges <i>Pas d'allergènes</i>
Salade de riz à la mexicaine <i>Pas d'allergènes</i>	Salade coleslaw <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>		Macédoine mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Pâtes au curry en salade <i>Oeufs, Gluten, Moutarde, Sulfites</i>
<b>PLATS</b>				
Boulettes au mouton sauce provençale <i>Gluten, Soja</i>	Sauce bolognaise <i>Soja</i>		Boeuf façon lomo saltado <i>Gluten, Sésame</i>	Beignets de calamars sauce tartare <i>Oeufs, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Sulfites</i>
Filet de colin lieu au thym <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Sauce carbonara <i>Gluten, Lait</i>		Fajitas aux trois fromages <i>Gluten, Lait</i>	Tortilla campesina <i>Oeufs, Lait</i>
<b>GARNITURES</b>				
Carottes persillées <i>Céleri</i>	Haricots verts persillés <i>Céleri</i>		Courgettes braisées <i>Gluten</i>	Brocolis <i>Céleri</i>
Semoule <i>Gluten</i>	Penne rigate <i>Gluten</i>		Riz pilaf <i>Pas d'allergènes</i>	Pommes de terre vapeur <i>Pas d'allergènes</i>
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Mimolette <i>Lait</i>	Montcadi croute noire <i>Lait</i>		Camembert <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>
Samos <i>Lait</i>	Petit moulé aux fines herbes <i>Lait</i>		Croc'lait <i>Lait</i>	Fondu vache qui rit <i>Lait</i>
Yaourts naturels <i>Lait</i>	Yaourts naturels <i>Lait</i>		Yaourts naturels <i>Lait</i>	Yaourts naturels <i>Lait</i>
<b>DESSERTS</b>				
Ananas au sirop <i>Pas d'allergènes</i>	Compote allégée pomme abricot <i>Pas d'allergènes</i>		Cake nature <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Cookie tout chocolat <i>Oeufs</i>
Crêpe <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Flan saveur vanille nappé au caramel <i>Lait</i>		Fromage blanc fruit croquant <i>Gluten, Lait</i>	Cocktail de fruits <i>Pas d'allergènes</i>
Fruits <i>Pas d'allergènes</i>	Fruits <i>Pas d'allergènes</i>		Fruits <i>Pas d'allergènes</i>	Crème légère à la vanille <i>Gluten, Lait</i>
Ile flottante <i>Oeufs, Lait</i>	Rose des sables <i>Gluten</i>		Salade de fruits frais <i>Pas d'allergènes</i>	Fruits <i>Pas d'allergènes</i>
Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>		Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>



**LE PLAISIR DE BIEN MANGER**

# DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

Lundi 30/03/2020	Mardi 31/03/2020	MISSION ANTI-GASPI	Vendredi 03/04/2020
<b>ENTRÉES</b>			
Radis au beurre <i>Lait</i>	Oeuf dur à la mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Rillettes de sardine à l'espagnole <i>Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Saucisson à l'ail cornichon <i>Pas d'allergènes</i>
Saucisson rosette et cornichons <i>Lait</i>			
<b>SALADES</b>			
Taboulé à la menthe <i>Gluten</i>	Maïs en salade <i>Pas d'allergènes</i>	Pois chiche et tomates en salade <i>Pas d'allergènes</i>	Chou blanc et dés de mimolette <i>Lait, Sulfites</i>
	Salade à la grecque <i>Lait</i>	Salade verte et dés de mimolette <i>Lait</i>	Pizza fromage <i>Moutarde, Sulfites</i>
<b>PLATS</b>			
Aiguillette de poulet sauce forestière <i>Gluten, Lait</i>	Boulettes au mouton façon catalane <i>Gluten, Soja</i>	Haché au poulet sauce aigre douce <i>Soja, Sulfites</i>	Colin d'alaska pané <i>Poissons, Gluten</i>
 Bolognaise végétarienne <i>Céleri, Gluten, Soja</i>	Croque aux courgettes, chèvre et pesto rouge <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Sauté de boeuf sauce au curry <i>Gluten, Lait, Moutarde</i>	Quiche au saumon et épinards <i>Oeufs, Poissons, Gluten, Lait</i>
<b>GARNITURES</b>			
Haricots verts persillés <i>Céleri</i>	Boulgour aux épices <i>Gluten</i>	Epinards en branche béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Epinards à la crème masala <i>Lait</i>
Penne rigate <i>Gluten</i>	Légumes couscous <i>Céleri</i>	Riz safrané <i>Pas d'allergènes</i>	Pomme de terre vapeur <i>Pas d'allergènes</i>
<b>PRODUITS LAITIERS</b>			
Fromage frais demi sel <i>Lait</i>	Montcadi croute noire <i>Lait</i>	Cantafrais <i>Lait</i>	Chanteneige <i>Lait</i>
Saint paulin <i>Lait</i>	Rondelé aux noix <i>Fruits à coque, Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>
Yaourts naturels   <i>Lait</i>	Yaourts naturels   <i>Lait</i>	Yaourts naturels <i>Lait</i>	Yaourts naturels   <i>Lait</i>
<b>DESSERTS</b>			
Fruits   <i>Pas d'allergènes</i>	Barre crème glacée nuts <i>Gluten, Lait, Arachides</i>	Compote allégée pomme <i>Pas d'allergènes</i>	Fromage blanc et corn flakes <i>Gluten, Lait</i>
Mousse au citron <i>Lait</i>	Compote allégée pomme <i>Pas d'allergènes</i>	Fromage blanc et coulis de pêche <i>Lait</i>	Fruits   <i>Pas d'allergènes</i>
Muffin aux pépites de chocolat <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	Crème caramel <i>Oeufs, Lait</i>	Fruits   <i>Pas d'allergènes</i>	Salade de fruits frais <i>Pas d'allergènes</i>
Smoothie à la fraise et banane <i>Pas d'allergènes</i>	Fruits   <i>Pas d'allergènes</i>	Gâteau breton <i>Oeufs, Gluten</i>	Tarte noix coco <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Mousse chocolat vegan <i>Pas d'allergènes</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>
		Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	



**LE PLAISIR DE BIEN MANGER**

# DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

**Lundi**  
06/04/2020

Carottes râpées   
Pas d'allergènes

Betteraves mimosa  
Oeufs

Coeur de palmier et tomates en salade  
Pas d'allergènes

Chipolatas  
Pas d'allergènes

Flamiche aux poireaux  
Oeufs, Gluten, Lait

Cordiale de légumes  
Céleri

Purée à la patate douce  
Lait

Cantafrais  
Lait

Saint paulin  
Lait

Yaourts naturels   
Lait

Abricots au sirop  
Pas d'allergènes

Crème dessert caramel  
Lait

Eclair parfum chocolat  
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Fruits   
Pas d'allergènes

Yaourt aromatisé  
Lait

**Mardi**  
07/04/2020

Terrine de légumes  
Céleri, Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Soja, Sulfites

Pommes de terre à la ciboulette  
Pas d'allergènes

Salade coleslaw   
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Couscous poulet  
Céleri, Gluten, Moutarde, Soja

Couscous végétal aux boulettes de soja   
Céleri, Gluten, Moutarde, Soja

GARNITURES

Gouda  
Lait

Petit cotentin  
Lait

Yaourts naturels   
Lait

Barre bretonne et crème anglaise  
Oeufs, Gluten, Lait

Compote allégée pomme cassis  
Pas d'allergènes

Fruits   
Pas d'allergènes

Mousse au chocolat  
Lait

Yaourt aromatisé  
Lait

ENTRÉES

SALADES


PLATS

PRODUITS LAITIERS

DESSERTS

## PÂQUES

Betterave  
Pas d'allergènes

Tartine de tapenade, tomate et basilic  
Poissons, Gluten, Soja 

Tomates  
Pas d'allergènes

Bouchée paysanne  
Oeufs, Gluten, Lait

Gigot d'agneau rôti à l'ail  
Pas d'allergènes

Duo carotte  
Céleri

Potatoes  
Pas d'allergènes


Fondu vache picon  
Lait

Montcadi croute noire  
Lait

Yaourts naturels   
Lait

Compote allégée pomme banane  
Pas d'allergènes

Fruits   
Pas d'allergènes

Gateau type financier choco poire amande  
Oeufs, Gluten, Fruits à coque 

Milk shake à la fraise   
Lait

Yaourt aromatisé  
Lait

**Vendredi**  
10/04/2020

## OPERATION






















## BOL DE RIZ



**LE PLAISIR DE BIEN MANGER**

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE




















# DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

Lundi 27/04/2020	Mardi 28/04/2020	Jeudi 30/04/2020	Vendredi 01/05/2020
			<h1>FERIE</h1>
<b>ENTRÉES</b>			
Radis au beurre <i>Lait</i>	Tartine chèvre poivron rouge et basilic <i>Gluten, Lait, Soja</i> 	Friand au fromage <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	
Saucisson panaché <i>Lait</i>			
<b>SALADES</b>			
Haricots blancs sauce ravigote <i>Moutarde, Sulfites</i>	Concombre à la menthe  <i>Pas d'allergènes</i>	Betteraves mimosa  <i>Oeufs</i>	
Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate <i>Moutarde, Sulfites</i>	Cubes de betteraves <i>Pas d'allergènes</i>	Tomate mozzarella <i>Lait</i>	
<b>PLATS</b>			
Blaff dés de poisson blanc <i>Poissons</i>	Galette mexicaine (boulgour, haricots rouges, poivron)   <i>Oeufs, Gluten</i>	Crispidor au fromage  <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	
Cordon bleu de dinde <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Haché au veau aux herbes <i>Soja</i>	Rôti de boeuf au jus <i>Gluten, Lait</i>	
<b>G A R N I T U R E S</b>			
Ratatouille <i>Pas d'allergènes</i>	Courgettes au basilic <i>Céleri</i>	Crumble de carottes au lait de coco <i>Gluten, Lait</i>	
Semoule <i>Gluten</i>	Gnocchi sauce à la tomate et thym <i>Gluten</i>	Purée de pomme de terre <i>Lait</i>	
<b>PRODUITS L A I T I E R S</b>			
Cantal  <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	
Fromage frais fraidou <i>Lait</i>	Petit cotentin <i>Lait</i>	Petit moule <i>Lait</i>	
Yaourts naturels   <i>Lait</i>	Yaourts naturels   <i>Lait</i>	Yaourts naturels   <i>Lait</i>	
<b>DESSERTS</b>			
Compote allégée pomme abricot <i>Pas d'allergènes</i>	Banane au citron <i>Pas d'allergènes</i>	Abricots au sirop <i>Pas d'allergènes</i>	
Flan saveur vanille nappé au caramel <i>Lait</i>	Crumble aux fruits rouges <i>Gluten, Fruits à coque</i>	Crème légère à la vanille <i>Gluten, Lait</i>	
Fruits   <i>Pas d'allergènes</i>	Fromage blanc et brisures d'oréo <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Fruits   <i>Pas d'allergènes</i>	
Roulé à la framboise <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	Fruits   <i>Pas d'allergènes</i>	Sablé au beurre   <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	
Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	



**LE PLAISIR DE BIEN MANGER**

# DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

Lundi 04/05/2020	Mardi 05/05/2020	Jeudi 07/05/2020	Vendredi 08/05/2020
	ENTRÉES		
Mousse de foie et cornichon <i>Gluten</i>	Cake nature à la sauce de betterave <i>Oeufs, Gluten, Lait</i> 	Betteraves vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	
	S A L A D E S		
Lentilles à l'échalote <i>Moutarde, Sulfites</i>	Concombre rondelles <i>Pas d'allergènes</i>	Blé en salade <i>Gluten</i>	
Tomates <i>Pas d'allergènes</i>	Macédoine à la russe <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Tomates <i>Pas d'allergènes</i>	
	P L A T S		
 Kefta à l'orientale <i>Gluten, Soja</i>	Clafoutis carottes, pommes de terre et mozzarella <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>  	Dés de poisson blanc sauce vierge <i>Poissons</i>	<h1>FERIE</h1>
Omelette aux fines herbes <i>Oeufs, Lait</i> 	Haché au boeuf et ketchup du chef <i>Soja, Sulfites</i>	Lasagne au boeuf <i>Gluten, Lait, Soja</i> 	
	G A R N I T U R E S		
Blé pilaf <i>Gluten</i>	Farfalle au romarin <i>Gluten</i>	Haricots verts aux poivrons <i>Céleri</i>	
Poêlée d'été <i>Céleri</i>	Petits pois à l'étuvé <i>Pas d'allergènes</i>	Riz créole <i>Pas d'allergènes</i>	
	P R O D U I T S	L A I T I E R S	
Kiri <i>Lait</i>	Fromage frais demi sel <i>Lait</i>	Cantafrais <i>Lait</i>	
Tomme grise <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>	
Yaourts naturels   <i>Lait</i>	Yaourts naturels   <i>Lait</i>	Yaourts naturels   <i>Lait</i>	
	D E S S E R T S		
Entremets flan saveur vanille <i>Lait</i>	Compote allégée pomme cassis <i>Pas d'allergènes</i>	Fruits   <i>Pas d'allergènes</i>	
Fruits   <i>Pas d'allergènes</i>	Fromage blanc à la compotée de cerise <i>Lait</i>	Gâteau au yaourt  <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	
Gaufre de bruxelles au sucre glace <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	Fruits   <i>Pas d'allergènes</i>	Mousse pralinée <i>Fruits à coque, Lait</i>	
Poire au chocolat <i>Lait</i>	Mille-feuille <i>Gluten, Lait</i>	Salade de fruits frais <i>Pas d'allergènes</i>	
Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	

