



FICHE DES ALLERGÈNES















Selon la loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

Renseignée par



	MIDI	Moutard e	SO <sub>2</sub> Sulfites et Anhydride Sulfureux	Soja	Poisson	Mollusques	Crustacés	Oeuf	Céleri	Sésame	Gluten	Lupin	Lait	Fruits à coque	Arachides
	MENU														
lun. 11-09	MELON JAUNE														
	OMELETTE AUX POMME DE TERRE BIO														
	SALADE VERTE LOCAL														
	CAMEMBERT BIO														
	FRUIT BIO														
mar. 12-09	TOMATE ET MAIS BIO														
	EMINCÉ DE POULET LOCAL AUX CAROTTES ET ÉPICES														
	RIZ PILAF														
	BISCUIT														
	ILE FLOTTANTE														
mer. 13-09	COURGETTES RÂPÉES, ET FÊTA														
	CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE LOCALE														
	HARICOTS BLANCS BIO À LA TOMATE														
	FROMAGE BIO														
	CHOU A LA CREME														
jeu. 14-09	PASTÈQUE BIO														
	AXOA DE VEAU LOCAL (TOMATE, POIVRON)														
	POMME DE TERRE VAPEUR														
	FROMAGE BLANC BIO														
	RAISIN MUSCAT														
ven. 15-09	MOUSSE DE FOIE														
	PÉPITE DE POISSON AU CITRON														
	POELEE DE COURGETTES														
	FROMAGE LOCAL														
	YAOURT A LA VANILLE LOCAL														

Selon la loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

	 Moutarde	 Sulfites et Anhydride Sulfureux	 Soja	 Poisson	 Mollusques	 Crustacés	 Oeuf	 Céleri	 Sésame	 Gluten	 Lupin	 Lait	 Fruits à coque	 Arachides
MIDI														
MENU														
<b>lun. 18-09</b>	CONCOMBRE BIO ET VINAIGRETTE													
	PAVE FROMAGER													
	BOULGOUR BIO SAUCE TOMATE													
	FROMAGE BIO													
	PASTÈQUE													
<b>mar. 19-09</b>	SALADE DE COEUR DE PALMIER, MAIS, CROÛTON													
	CURRY DE DINDE LOCAL													
	RIZ CREOLE BIO													
	BISCUIT COCO													
	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES													
<b>mer. 20-09</b>	BETTERAVES BIO													
	RÔTI DE PORC LOCAL AUX AUBERGINES													
	COQUILLETES BIO													
	FROMAGE													
	FRUIT													
<b>jeu. 21-09</b>	TOMATE BIO VINAIGRETTE													
	LASAGNE DE BOEUF LOCAL ET BIO													
	CREME CHOCOLAT LOCAL (ORTHRVIELLE)													
<b>ven. 22-09</b>	OEUF MAYONNAISE													
	PLEIN FILET MEUNIÈRE													
	POMME DE TERRE A L'ANGLAISE													
	FROMAGE BIO													
	COMPOTE BIO													



FICHE DES ALLERGÈNES

Selon la loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

Renseignée par



	MIDI	Moutarde	Sulfites et Anhydride Sulfureux	Soja	Poisson	Mollusques	Crustacés	Oeuf	Céleri	Sésame	Gluten	Lupin	Lait	Fruits à coque	Arachides
	MENU														
lun. 25-09	PASTÈQUE														
	PILON DE POULET LOCAL SAUCE BARBECUE														
	POTATOES														
	CONFITURE LOCALE														
	FROMAGE BLANC BIO														
mar. 26-09	TOMATE BIO VINAIGRETTE														
	ROUGAIL DE SAUCISSES LOCAL (COURGETTES ET TOMATES)														
	RIZ BIO CRÉOLE														
	FROMAGE BIO														
	POMME GOLDEN BIO														
mer. 27-09	SALADE MIMOSA														
	PIZZA DU CHEF														
	BRIE														
	COMPOTE BIO ET LOCAL														
jeu. 28-09	MACÉDOINE DE LÉGUMES BIO														
	CRÊPE AU FROMAGE														
	CAROTTES VICHY BIO														
	GÂTEAU DU CHEF														
	YAOURT VANILLE LOCAL														
ven. 29-09	SALAMI														
	FISH DE COLIN AU CITRON														
	COURGETTES BRAISÉES BIO														
	FROMAGE LOCAL														
	COMPOTE POMME POIRE BIO														



FICHE DES ALLERGÈNES

Selon la loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

Renseignée par



MIDI

Moutarde

Sulfites et Anhydride Sulfureux

Soja

Poisson

Mollusques

Crustacés

Oeuf

Céleri

Sésame

Gluten

Lupin

Lait

Fruits à coque

Arachides

MENU

lun. 02-10

CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL

COQUILLETES NAPOLITAINE BIO

BISCUIT EN ÉVENTAIL

YAOURT VANILLE BIO

mar. 03-10

SALADE DE PERLES AUX DÉS DE JAMBON ET PESTO

CORDON BLEU

PETIT POIS ET CAROTTES BIO

FROMAGE

POIRE COMMICE

mer. 04-10

SALADE, MAIS, CROÛTONS

CROQUE MONSIEUR

POMME DE TERRE

FROMAGE BIO

BANANE BIO

jeu. 05-10

TARTINE DE GUACAMOLE A LA CREME

POULET AU LAIT DE COCO LOCAL

COLUMBO DE COURGETTES BIO

MOUSSE AUX FRUITS DE LA PASSION DU CHEF

ven. 06-10

FEUILLETÉ AU FROMAGE

NUGGETS DE POISSON (SAUCE TARTARE)

BOULGOUR FACON PILAF

FROMAGE DE VACHE LOCAL

FRUIT BIO



FICHE DES ALLERGÈNES

Selon la loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

Renseignée par



	MIDI	Moutarde	Sulfites et Anhydride Sulfureux	Soja	Poisson	Mollusques	Crustacés	Oeuf	Céleri	Sésame	Gluten	Lupin	Lait	Fruits à coque	Arachides
	MENU														
lun. 09-10	MENU SUCRE CAROTTES RAPEES BIO														
	FRICASSEE DE SAUCISSES LOCAL AU CONFIT DE TOMATE														
	PUREE DE POMME DE TERRE ET COURGE BIO														
	FROMAGE BLANC BIO AU COULIS D'ORANGE														
mar. 10-10	MENU AMER CELERI REMOULADE BIO														
	FISCH DE COLIN ET CREME A L'ANETH														
	RIZ BIO SAFRANE														
	EMMENTHAL BIO														
	ILE FLOTANTE AUX AMANDES														
mer. 11-10	SALADE VERTE														
	CHEESBURGER														
	POTATOES														
	BROWNIES														
jeu. 12-10	MENU ACIDE PAMPLEMOUSSE ET SUCRE														
	SAUTE DE DINDE LOCAL AUX OLIVES VERTES														
	LENTILLES BIO AU BOUILLON														
	YAOURT AU CITRON ORTHEVIELLE LOCAL														
ven. 13-10	GÂTEAU DU CHEF A LA NOIX DE COCO														
	MENU SALE SAUCISSON SEC														
	STEAK HACHE SAUCE MOUTARDE														
	PÂTES BIO AU SEL DE GUERANDE														
	BANANE BIO														
CARAMEL AU BEURRE SALE															



FICHE DES ALLERGÈNES

Selon la loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

Renseignée par



	MIDI	Moutard e	Sulfites et Anhydride Sulfureux	Soja	Poisson	Mollusques	Crustacés	Oeuf	Céléri	Sésame	Gluten	Lupin	Lait	Fruits à coque	Arachides	
	MENU															
lun. 16-10	POTAGE VERMICELLES															
	GRATIN DE POMME DE TERRE AU REBLOCHON															
	SALADE VERTE LOCALE															
	YAOURT LOCAL A LA MYRTILLE															
	LANGUE DE CHAT															
mar. 17-10	COLESLAW BIO															
	FILET DE LIEU MEUNIÈRE															
	CAROTTES BRAISÉES ET BOULGOUR BIO															
	VACHE QUI RIT BIO															
	FRUIT DE SAISON BIO															
mer. 18-10	SALADE VERTE BIO															
	HACHIS PARMENTIER (FROMAGE RAPE)															
	FRITES															
	DONUTS AU CHOCOLAT															
jeu. 19-10	SALADE COMPOSÉE															
	BLAQUETTE DE VEAU BIO ET LOCAL (CHAMPIGNON OIGNON ET CAROTTE)															
	RIZ CREOLE BIO															
	GÂTEAU MARBRE															
	CREME VANILLE BIO															
ven. 20-10	SALADE DE TOMATE															
	PÂTES A LA CARBONARA															
	FROMAGE RÂPE															
	COMPOTE BIO ET LOCAL															



FICHE DES ALLERGÈNES

Selon la loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

Renseignée par



	MIDI	Moutarde	Sulfites et Anhydride Sulfureux	Soja	Poisson	Mollusques	Crustacés	Oeuf	Céleri	Sésame	Gluten	Lupin	Lait	Fruits à coque	Arachides
	MENU														
lun. 23-10	BETTERAVES VINAIGRETTE BIO														
	LASAGNES DE LEGUMES														
	SALADE VERTE BIO														
	SAMOS														
	COMPOTE LOCAL BIO														
mar. 24-10	POTAGE FERMIER														
	SAUCISSE LOCAL GRILLEE														
	LENTILLES ET CAROTTES BIO														
	BISCUIT BIO														
	LIÉGEOIS VANILLE BIO														
mer. 25-10	MACEDOINE														
	POULET BASQUAISE LOCAL														
	COQUILLETES BIO AU BEURRE														
	SUISSE AUX FRUITS														
	FRUIT DE SAISON BIO														
jeu. 26-10	COLELAW BIO														
	RÔTI DE PORC LOCAL														
	PURÉE DE PATATE DOUCE														
	FROMAGE BLANC BIO														
	SPECULOS														
ven. 27-10	PIQUE-NIQUE														
	SANDWICH AU JAMBON BEURRE ET EMMENTHAL														
	CHIPS														
	GÂTEAU														
	FRUIT DE SAISON														





FICHE DES ALLERGÈNES

Selon la loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

Renseignée par



	MIDI	Moutarde	Sulfites et Anhydride Sulfureux	Soja	Poisson	Mollusques	Crustacés	Oeuf	Céleri	Sésame	Gluten	Lupin	Lait	Fruits à coque	Arachides
	MENU														
lun. 30-10	BOUILLON VERMICELLE														
	CRÊPE AU FROMAGE														
	DUO DE RIZ ET CAOTTE BIO														
	YAOURT FERMIER LOCAL														
	FRUIT DE SAISON														
mar. 31-10	TARTINE AU SURIMI														
	PÂTES BIO CARBONNARA FROMAGE RAPE														
	SALADE VERTE														
	CREME DESSERT BIO														
	BISCUIT BIO														
mer. 01-11															
jeu. 02-11	CAROTTES RÂPEES BIO														
	POISSON MEUNIÈRE														
	PUREE DE POTIRON														
	ST PAULIN BIO														
	DONUTS														
ven. 03-11															
	SANDWICH SAUCISSON BEURRE ET FROMAGE														
	COMPOTE DE FRUIT														
	MOELLEUX AU CHOCOLAT														