

# Déjeuner Self du Lundi 3 Mai 2021

	Lait	Gluten	Crustacés	Poissons	Mollusques	Oeufs	Arachides	Soja	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
Betteraves rouges vinaigrette											X		X	
Choux rouge vinaigrette	T	T	T	T	T	T		T	T	T	X	T	X	
Pâté en croûte tranché (porc)		X				X		X			X			
Salade du pêcheur	X	T	T	X	T	X		T	T	T	X	T	X	
Tarte au thon	X	X	T	X	T	X			T	T	T			
Brandade de poisson	X	T	T	X	T	T		T		T	T		X	
Quiche aux poireaux	X	X	X	X	X	X		X	X	T	X	X		
Salade verte coeur de laitue vinaigrette dosette										T	X		X	
Compote pomme caramel	X													
Mousse liégeoise aux fruits	X													
Tarte aux pommes (fraiche)	X	X				X		T	T					X
Salade scarole														
Petit pain <BIO> emballé individuel 50g	T	X				T			T			T		

Malgré le soin apporté à la réalisation des plats, les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses, nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

A noter, des changements de menus peuvent intervenir en dernière minute, ce tableau est communiqué à titre indicatif en raison de nombreux problèmes d'approvisionnements liés au contexte de crise sanitaire actuel. Nous vous demandons une très grande vigilance pour les enfants ou adultes qui présenteraient des allergies ou des intolérances alimentaires.

En cas de doute, veuillez contacter le service de restauration de votre ville.

# Déjeuner Self du Mardi 4 Mai 2021

	Lait	Gluten	Crustacés	Poissons	Mollusques	Oeufs	Arachides	Soja	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
Concombre sauce crème	X									T	X		X	
Mortadelle pistachée (porc)	X							X	X		X			
Salade Coleslaw	X	T	T	T	T	X		T	T	T	X	T	X	
Salade de haricots verts										T	X		X	
Tourte aux pommes de terre	X	X	T	T	T	X			T	T	T			
Filet de merlu meuniere	T	X		X	T	T								
Omelette au fromage	X					X								
Haricots verts										T				
Riz <BIO>														
Ananas au sirop														
Beignet aux pommes	T	X				X		T	T					
Gélatifié chocolat	X							T						
Salade iceberg														
Petit pain <BIO> emballé individuel 50g	T	X				T			T			T		

Malgré le soin apporté à la réalisation des plats, les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses, nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

A noter, des changements de menus peuvent intervenir en dernière minute, ce tableau est communiqué à titre indicatif en raison de nombreux problèmes d'approvisionnements liés au contexte de crise sanitaire actuel. Nous vous demandons une très grande vigilance pour les enfants ou adultes qui présenteraient des allergies ou des intolérances alimentaires.

En cas de doute, veuillez contacter le service de restauration de votre ville.

# Déjeuner Self du Mercredi 5 Mai 2021

	Lait	Gluten	Crustacés	Poissons	Mollusques	Oeufs	Arachides	Soja	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
Carottes râpées aux raisins secs										T	X		X	
Guacamole														
Morceaux de pamplemousse														
Salade parmentière de la mer		X	X	X	T	X					X			
Tarte au fromage	X	X	T	T	T	X			T	T	T			
Chili végétal	T	X	T	T		T	T	X	T	X	T	T		T
Steak haché de boeuf sauce au poivre	X	X				T		T		T	T		X	
Choux-fleurs														
Tortillas de blé surgelées	T	X												
Compote pomme pruneaux														
Kouign amann arrondi sup	X	X		T		T		T	T					
Semoule au lait	X	X				T								
Coeur de laitue														
Petit pain <BIO> emballé individuel 50g	T	X				T			T			T		

Malgré le soin apporté à la réalisation des plats, les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses, nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

A noter, des changements de menus peuvent intervenir en dernière minute, ce tableau est communiqué à titre indicatif en raison de nombreux problèmes d'approvisionnements liés au contexte de crise sanitaire actuel. Nous vous demandons une très grande vigilance pour les enfants ou adultes qui présenteraient des allergies ou des intolérances alimentaires.

En cas de doute, veuillez contacter le service de restauration de votre ville.

# Déjeuner Self du Jeudi 6 Mai 2021

	Lait	Gluten	Crustacés	Poissons	Mollusques	Oeufs	Arachides	Soja	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
Feuilleté hot dog de volaille	X	X				T		T	T		T			
Salade de lentilles											X		X	
Salade du midi				X							X		X	
Salade verte sauce caesar	X									T	X		X	
Terrine de campagne cornichon	X												X	
Roti de boeuf À cuire (self)														
Rougail de boulettes vegetales aux pois chiches		X								T				
Pois chiches bio locaux aux légumes sautés		X						X						
Trio de cereales		X												
Crème au chocolat	X							X						
Gâteau breton fourré à la framboise	X	X				X		T	T					
Pruneaux au sirop														
Salade mêlée (composée)														
Petit pain <BIO> emballé individuel 50g	T	X				T			T			T		

Malgré le soin apporté à la réalisation des plats, les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses, nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

A noter, des changements de menus peuvent intervenir en dernière minute, ce tableau est communiqué à titre indicatif en raison de nombreux problèmes d'approvisionnements liés au contexte de crise sanitaire actuel. Nous vous demandons une très grande vigilance pour les enfants ou adultes qui présenteraient des allergies ou des intolérances alimentaires.

En cas de doute, veuillez contacter le service de restauration de votre ville.

# Déjeuner Self du Vendredi 7 Mai 2021

	Lait	Gluten	Crustacés	Poissons	Mollusques	Oeufs	Arachides	Soja	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
Champignons à la grecque														
Jambon cru cornichons													X	
Pizza tomate au fromage	X	X	T	T	T	T			T	T	T			
Salade de perles marines		X	X	X	T	X				T	X			
Salade waldorf	X									X	X		X	
Croustillants de pois chiches bio		X												
Quenelles de volaille sauce tomate	X	X	T	T		X				X				
Brocolis										T				
Purée Crécy	X												X	
Île flottante	X					X								
Millefeuille	X	X				T								
Salade de fruits frais														
Salade mache														
Petit pain <BIO> emballé individuel 50g	T	X				T			T			T		

Malgré le soin apporté à la réalisation des plats, les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses, nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

A noter, des changements de menus peuvent intervenir en dernière minute, ce tableau est communiqué à titre indicatif en raison de nombreux problèmes d'approvisionnements liés au contexte de crise sanitaire actuel. Nous vous demandons une très grande vigilance pour les enfants ou adultes qui présenteraient des allergies ou des intolérances alimentaires.

En cas de doute, veuillez contacter le service de restauration de votre ville.