












# DEJEUNER - SEMAINE 20

## LUNDI 13/05

PATE DE CAMPAGNE   
 TOMATES A LA CREME   
 SALADE VERTE   
 SAUTE DE BOEUF BASQUAISE   
 CUBES DE COLIN BASQUAISE   
 FRITES   
 POEELE DE LEGUMES DE SAISON   
 FROMAGE FERMIER A LA COUPE   
 FRUIT CRU   
 CREME DESSERT LOCAL 











## MARDI 14/05

RIZ NICOIS   
 JAMBON SEC BEURRE   
 RADIS BEURRE   
 CASSOLETTE DE COLIN AU CURRY   
 COLOMBO DE POULET   
 POMME VAPEUR PERSILLEE   
 ACHARD DE LEGUMES EPICES   
 FROMAGE FERMIER A LA COUPE   
 FRUIT CRU   
 SALADE DE FRUITS   
 GATEAU ACCOMPAGNEMENT 

## MERCREDI 15/05

TERRINE FORESTIERE   
 CHOU ROUGE VINAIGRETTE   
 SALADE VERTE   
 HOT DOG   
 QUENELLE DE BROCHET SAUCE EPICES DU SOLEIL   
 LASAGNE VEGETARIENNE   
 FROMAGE FERMIER A LA COUPE   
 FRUIT CRU   
 CHOU CHANTILLY FRAISE 

## JEUDI 16/05

SALADE MEXICAINE   
 TERRINE D AVOCAT AU CRABE   
 SALADE VERTE AU CHEDDAR RAPE   
 CHILI CORN CARNES   
 CHILI CON VEGETAL   
 RIZ PILAF   
 FROMAGE FERMIER A LA COUPE   
 FRUIT CRU   
 BARRE GLACEE TWIX   
 BARRE GLACEE MARS 

## VENREDI 17/05

CAROTTES RAPEES   
 OEUF DURS MAYONNAISE   
 TOMATES A LA VINAIGRETTE   
 FILET DE HOKI PANÉ   
 CHIPOLATAS GRILLES   
 COQUILLETES AU BEURRE   
 TOMATES GRATINEES   
 FROMAGE FERMIER A LA COUPE   
 FRUIT CRU   
 GAUFRE LIÉGEOISE 

 Menu conseillé

 Bio

 Local

 Végétarien

 Fait Maison

 Arachides

 Crustacés

 Poissons

 Oeufs


 Céréales contenant du gluten  
 (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

 Soja

 Lait

 Mollusques

 Anhydrides sulfureux et sulfites

 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

 Moutarde

 Graines de sésame

 Lupin

 Céleri

LUNDI 13/05

PIZZA AUX 3 FROMAGES   

BOUDIN BLANC  

POMME AU FOUR   

PUREE DE POMMES DE TERRE 

FROMAGE FERMIER A LA COUPE 

FRUIT CRU

COMPOTE DE POMMES

MARDI 14/05

SALADE DE COURGETTE AUX AGRUMES 

SAUTÉ DE CANARD   

POMMES SAUTÉES

FROMAGE FERMIER A LA COUPE 

FRUIT CRU

FLAN PATISSIER   

MERCREDI 15/05

PATE PERCHERON     

LASAGNES DE LA MER 






SALADE VERTE  


FROMAGE FERMIER A LA COUPE 



FRUIT CRU


YAOURT AUX FRUITS 

JEUDI 16/05




SALADE ALASKA        

CROISSANT AU JAMBON   




HARICOTS VERTS BIO  






FROMAGE FERMIER A LA COUPE 






FRUIT CRU



FROMAGE BLANC FERMIER   

VENDREDI 17/05

-  Menu conseillé
-  Bio
-  Local
-  Végétarien
-  Fait Maison

-  Arachides
-  Crustacés
-  Poissons
-  Oeufs
-  Céréales contenant du gluten  
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

-  Soja
-  Lait
-  Mollusques
-  Anhydrides sulfureux et sulfites
-  Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

-  Moutarde
-  Graines de sésame
-  Lupin
-  Céleri

\* Aide UE à destination des écoles