



#### Semaine 19 du lundi 10 mai au vendredi 14 mai 2021



<sup>«</sup> Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »





#### Semaine 20 du lundi 17 mai au vendredi 21 mai 2021

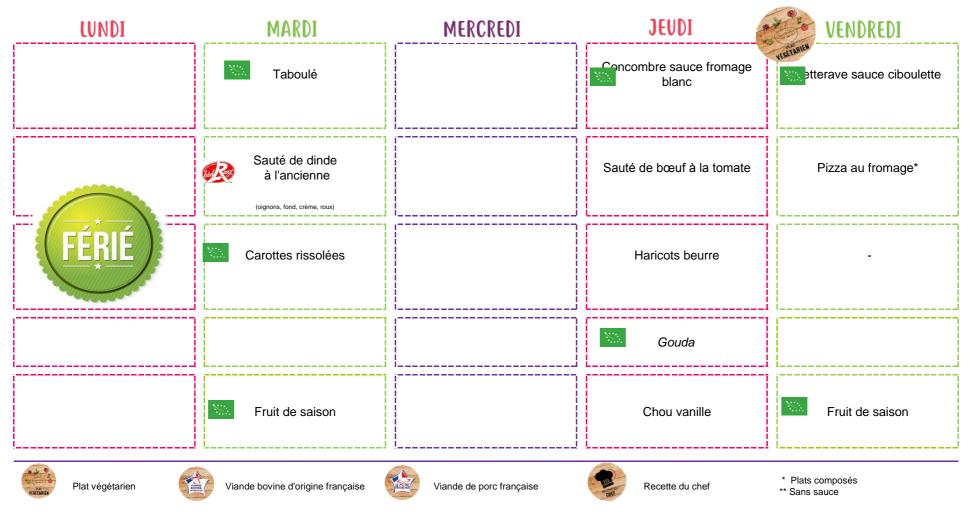
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	Salade strasbourgeoise		Tomate au basilc	Saucisson à l'ail
	(pdt, saucisse de Strasbourg, chou blanc, vinaigrette)	ļ		
Coquillettes bio olognaise végétarienne*	Haché de bœuf sauce échalote		Sauté de poulet à la thaï	Filet de colin sauce façon beurre blanc
(égréné de blé)	(fond, échalote, roux)	ļj	L	
-	Petits pois		Gratin de carottes	Semoule
	}			<u> </u>
Emmental			Pont L'Evêque	
Crème au chocolat	Fruit de saison		Abricots au sirop	Fruit de saison
Plat végétarien	Viande bovine d'origine française	Viande de porc française	Recette du chef	* Plats composés ** Sans sauce

<sup>«</sup> Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »





#### Semaine 21 du lundi 24 mai au vendredi 28 mai 2021



<sup>«</sup> Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »





# Semaine 22 du lundi 31 mai au vendredi 4 juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade piémontaise	Tomate vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Œuf dur mayonnaise
(pdt, œuf, cornichons, oignon, mayonnaise)				
Normandin de veau au jus	Chipolatas		Hachis Parmentier de saumon*  (Purée de pdt bio)	Coquillettes bio sauce pesto et mozzarella*
Courgettes	Lentilles		-	-
Petit suisse sucré			Madeleine	
Compote	Liégeois vanille		Yaourt sucré	Fruit de saison
Plat végétarien	Viande bovine d'origine française	Viande de porc française	Recette du chef	* Plats composés ** Sans sauce

<sup>«</sup> Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »





# Semaine 23 du lundi 7 juin au vendredi 11 juin 2021

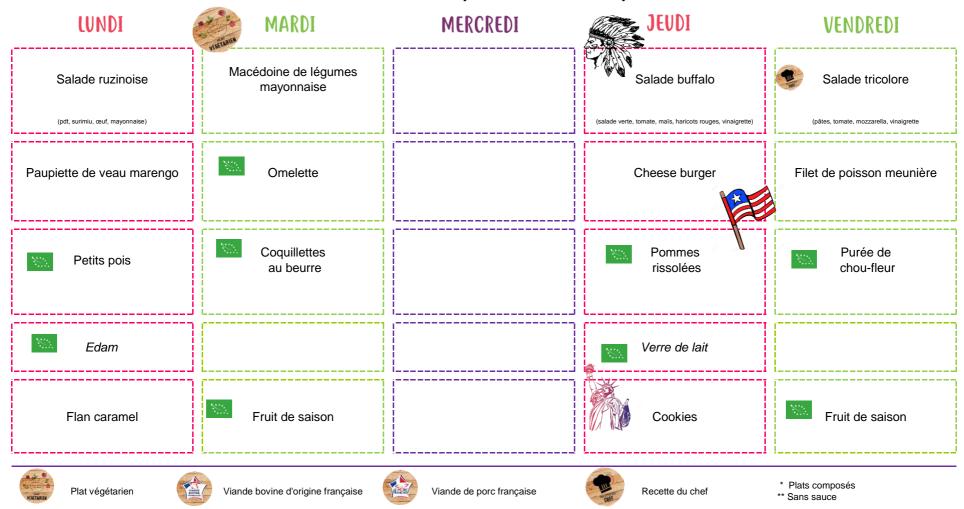
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	Concombre vinaigrette		Melon	Crêpe au fromage
Hachis végétarien*	Poissonnette et citron		Daube de bœuf à la provençale	Sauté de poulet sauce barbecue
-	Céréales méditerranéennes		Haricots verts persillés	Carottes braisées
Camembert			Gouda	
Fruit de saison	Mousse au chocolat		Beignet	Fruit de saison
Plat végétarien	Viande bovine d'origine française	Viande de porc française	Recette du chef	* Plats composés ** Sans sauce

<sup>«</sup> Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »





Semaine 24 du lundi 14 juin au vendredi 18 juin 2021



<sup>«</sup> Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »





# Semaine 25 du lundi 21 juin au vendredi 25 juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Quiche au fromage	Tomate vinaigrette		Melon	Salade Napoli
İ	J Li	l	Li	(pâtes, tomate, maïs vinaigrette)
Sauté de porc braisé	Steak haché sauce poivre douce		Jambalaya* (Riz bio)	Nuggets de blé et dosette de ketchup
(jus de porc, carottes, oignons)	J L	·	(riz, dés de volaille, sauce tomate)	\
Carottes persillées	Pommes sautées			Ratatouille
Mimolette			Emmental Emmental	
Fruit de saison	Panier aux fruits rouges		Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison
Plat végétarien	Viande bovine d'origine française	Viande de porc française	Recette du chef	* Plats composés ** Sans sauce

<sup>«</sup> Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »





Semaine 26 du lundi 28 juin au vendredi 2 juillet 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Melon entier	Cervelas		Tomate mozzarella	Macédoine de légume
				(mayonnaise)
Axoa végétarien* (pdt bio)	Filet de colin sauce aneth		Sauté de poulet sauce tandoori	Knacks
-	Brunoise provençale		Haricots verts	Purée de pommes de terre
Yaourt aromatisé à la vanille			Petit suisse sucré	
Compote	Fruit de saison		Eclair au chocolat	Fruit de saison
Plat végétarien	Viande bovine d'origine française	Viande de porc française	] [	* Plats composés ** Sans sauce

<sup>«</sup> Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »







<sup>«</sup> Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »