Col	nvivio	IENU	Menus du mois de juin		Montussan	
BESTAURATION A	UTILISTIQUE & SEE PONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 03/06 au 07/06	HORS D'ŒUVRE PLAT CHAUD ET GARNITURE	Radis au beurre Poulet roti Blé	Repas Végétarien Pastèque Penne rigate Sauce au pesto	Bruschetta Knack Haricots verts	Concombres Filet de lieu Pommes persillées	Journée local et bio Salade de pâtes bio Pilon fermier bio Carottes des Landes
ine o	PRODUIT LAITIER	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt local
ema	DESSERT	Fruit de saison*	Poires au chocolat	Crème caramel	Gateau maison	Fuji du Tarn et Garonne
S	GOÛTER					
14/06	HORS D'ŒUVRE	Repas Végétarien Melon	Pâté de campagne	Salade de tomates	Salade de pommes de terre	Menu Grecque Salade grecque
an	PLAT CHAUD ET	Riz pilaf aux légumes	Aiguillettes de colin pané	Haut de cuisse de poulet	Joue de porc	Moussaka
90/0	GARNITURE	-	Poelée de légumes	Pâtes	Petits pois	-
du 1	PRODUIT LAITIER	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage	Yaourt à la grecque
Semaine du 10/06 au 14/06	DESSERT	Liégeois caramel	Fruit de saison*	Compote	Fruit de saison*	Portokalopita (gâteau à l'orange)
	GOÛTER					
			Fête des f	ruits et légumes	Repas Végétarien	
90,	HORS D'ŒUVRE	Feuilletés aux légumes et mozzarella	Gaspacho	Pastèque	Concombres à la crème	Melon
Semaine du 17/06 au 21/06	PLAT CHAUD ET	Colin aux aromates	Rôti de bœuf	Pizza au poulet et légumes du soleil	Lasagne aux légumes	Boulettes bœuf sauce tomates basilic
u 17/06	GARNITURE	Mélange de légumes de printemps	Pommes sautées	Salade verte	Salade verte	Riz
e d	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage blanc
Semai	DESSERT	Compote	Salade de fruits frais	Mousse aux fruits rouges	Abricot	Crumble de fruits de saison
	GOÛTER					
Semaine du 24/06 au 28/06	HORS D'ŒUVRE	Tomates mozzarella	Repas Végétarien Salade de pommes de terre	Bruschetta à la provençale	Pastèque	Coleslaw printanier (courgette, carottes, radis)
e 90/	PLAT CHAUD ET	Merguez	Nuggets au blé	Émince de volaille mariné	Poisson meunière	Fricassée de veau
u 24	GARNITURE	Semoule	Poêle méditerranéenne	Julienne de Légumes	Rosti	Pâtes
ne d	PRODUIT LAITIER	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
em ai	DESSERT	Fruit de saison*	Fruit de saison*	Salade de fruits rouges	Glace	Crème dessert
v.	GOÛTER					
3	HORS D'ŒUVRE	Repas Végétarien Taboulé niçois	Mini-croque	Salade composée		
Semaine du 01/07 au 05/07	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pané de blé tomate mozzarella Haricots plats	Sauté de volaille Ratouille	Hachis parmentier	Menu du chef	Menu du chef
ne di 05/	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage blanc	Fromage blanc		
emair	DESSERT	Compote	Fruit de saison*	Biscuit		
ŭ	GOÛTER					



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans

(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)

votre restaurant sont 100% françaises.

Semaine du 03/06 au 07/06

VOUS SOUHAITENT

UN BON APPÉTIT!

	LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Radis au beurre		Pastèque	Bruschetta	Concombres	Salade de pâtes bio
PLAT CHAUD ET	Poulet roti		Penne rigate	Knack	Filet de lieu	Pilon fermier bio
GARNITURE	Blé		Sauce au pesto	Haricots verts AB	Pommes persillées	Carottes des Landes
PRODUIT LAITIER	Yaourt	4B	Fromage AB	Fromage	Fromage AB	Yaourt local
DESSERT	Fruit de saison*		Poires au chocolat	Crème caramel	Gateau maison	Fuji du Tarn et Garonne
GOÛTER						
Produit de saison Tout ou partie de ce d'ingrédients crus de saison	e plat est composé	S	pécialité Traditionnelle Garantie	Produits locaux	Convi	VIO
Appellation d'Origine Protégée			Préparation maison	AB Produits BIO		
Appellation d'C	Origine Contrôlée) In	dication géographique protégée	Label Rouge	LE CHEF ET S	SON ÉQUIPE

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Plat végétarien



Semaine du 10/06 au 14/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien				Menu Grecque
HORS D'ŒUVRE	Melon	Pâté de campagne	Salade de tomates	Salade de pommes de terre	Salade grecque
PLAT CHAUD ET	Riz pilaf aux légumes AB	Aiguillettes de colin pané	Haut de cuisse de poulet	Joue de porc	Moussaka
GARNITURE	-	Poelée de légumes	Pâtes AB	Petits pois AB	-
PRODUIT LAITIER	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage AB	Yaourt à la grecque
DESSERT	Liégeois caramel	Fruit de saison*	Compote \overrightarrow{AB}	Fruit de saison*	Portokalopita (gâteau à l'orange)
GOÛTER					



Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison





Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux



Produits BIO



Appellation d'Origine Contrôlée



Indication géographique protégée

Préparation maison



Label Rouge



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises. (Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)



Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!



Semaine du 17/06 au 21/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilletés aux légumes et	Gaspacho	Pastèque	Repas Vegetarien Concombres à la crème	Melon
PLAT CHAUD ET	mozzarella Colin aux aromates	Rôti de bœuf	Pizza au poulet et légumes du soleil	Lasagne aux légumes	Boulettes bœuf sauce tomates basilic
GARNITURE	Mélange de légumes de printemps	Pommes sautées	Salade verte	Salade verte	Riz AB
PRODUIT LAITIER	Fromage AB	Fromage blanc	Fromage $ abla B$	Fromage AB	Fromage blanc
DESSERT	Compote AB	Salade de fruits frais	Mousse aux fruits rouges	Abricot	Crumble de fruits de saison
GOÛTER					
Produit de saison Tout ou partie de o	ce plat est composé	pécialité Traditionnelle Garantie	Produits locaux		









Appellation d'Origine Protégée



Préparation maison



Produits BIO



Appellation d'Origine Contrôlée



Indication géographique protégée



Label Rouge



d'ingrédients crus de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises. (Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)



Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE **VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Semaine du 24/06 au 28/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates mozzarella	Repas Végétarien Salade de pommes de terre	Bruschetta à la provençale	Pastèque	Coleslaw printanier (courgette, carottes, radis)
PLAT CHAUD ET	Merguez	Nuggets au blé	Émince de volaille mariné	Poisson meunière	Fricassée de veau
GARNITURE	Semoule AB	Poêle méditerranéenne	Julienne de Légumes	Rosti	Pâtes $ ot\!$
PRODUIT LAITIER	Yaourt AB	Fromage AB	Fromage	Fromage $ abla B$	Fromage
DESSERT	Fruit de saison*	Fruit de saison*	Salade de fruits rouges	Glace	Crème dessert





Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux



Appellation d'Origine Protégée



Préparation maison



Produits BIO



Appellation d'Origine Contrôlée



Indication géographique protégée



Label Rouge



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises. (Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)



Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT! Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Semaine du 24/06 au 28/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien				
HORS D'ŒUVRE	Taboulé niçois	Mini-croque	Salade composée		
PLAT CHAUD ET	Pané de blé tomate mozzarella	Sauté de volaille	Hachis parmentier	Menu du chef	Menu du chef
GARNITURE	Haricots plats	Ratouille AB	-		
PRODUIT LAITIER	Fromage \overrightarrow{AB}	Fromage blanc	Fromage blanc AB		
DESSERT	Compote AB	Fruit de saison*	Biscuit		
GOÛTER					
Produit de saison Tout ou partie de c d'ingrédients crus de saison	e plat est composé S	pécialité Traditionnelle Garantie	Produits locaux	Convi	Vio .
Appellation d'	Origine Protégée	Préparation maison	AB Produits BIO	RESTAURATION AUTHENTIQUE	6 RESPONSABLE



Appellation d'Origine Contrôlée

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)



Indication géographique protégée

Plat végétarien

Label Rouge

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉT<u>IT</u>!

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

									, (222						
		Gloten	Lait	Jinag (Coc)	Arachides Arachides	pios (3888)	Moutande Moutande	Fruits à coques	Cdlexi	SESSION SESSIONE	Poissons	CRUStaués	Mollusques	Lupin Lupin	so, Sulfites
	Radis au beurre		х												
	Poulet roti	х							х						
	Blé	х	х						х						
IUND	Yaourt		х												
	Fruit de saison*														
	Pastèque														
	Penne rigate	х	х	х			х		х						
RDI	Sauce au pesto						х								х
MARDI	Fromage		х												
	Poires au chocolat					х		х							
	Bruschetta	х	х			х									
	Knack	х					х		х						
RED	Haricots verts	х							х						
MERCRED	Fromage		х												
	Crème caramel		х	х		х									
	Concombres		х				х		х						
	Filet de lieu		х								х	х	х		
	Pommes persillées														
	Fromage		х												
	Gateau maison	х	х	х	х			х		х					
	Salade de pâtes bio	х	х	х			х								
	Pilon fermier bio														
DRED	Carottes des Landes	х							х						
VENI	Yaourt local		х												
	Fuji du Tarn et Garonne														
	Convivio vous informa a														

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	THI ORIVIATION SON ELS 14 ALLENGENES														
		Gloten.	lait Lait	Deuf Deuf	sachides Arachides	reforg (***)	Moutarde Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Segame Segame	Poissons	CRUStacés	Mollusques	Lupin Lupin	so, Sulfites
Γ	Melon														
		х	х						х						
ONIO	-														
Г	Fromage		x												
	Liégeois caramel		х			х									
r	Pâté de campagne	x	х	х		х									
	Aiguillettes de colin		x	^							х	x	x		
_	Duric		^						v		^	^	^		
MARDI	Petit suisse								х						
_	Fruit de saison*		Х												
	Fruit de Saison*														
ŀ															
	Salade de tomates Haut de cuisse de						х								х
	noulet														
IERCREDI	Pâtes	х	х						х						
MERC	Fromage		х												
2	Compote														
r	Salade de pommes		v	v			v								v
	de terre Joue de porc		X	Х			х								Х
	Petits pois	х	х						Х						
EUD															
	Fromage		Х												
	Fruit de saison*														
	Salade grecque		х				х								х
	Moussaka	х	х						х						
)RED	-														
/ENDRE			х												
	Portokalopita (gâteau à l'orange)	х	х	х				х							
	reaceau a i Oralige)														
	Convivio vous informe a														

Convivio vous informe que les plats servis au restaurant scolaire peuvent contenir des traces de ces allergènes — les menus sont susceptibles de changer selon les approvisionnements. Nous ne

utilisation en restaurant.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

		Gluten	Lait	Deurf	Arachides	Soja	Moutande	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	CRUStacés	Mollusques	Lupin	Sulfites
		297-1111 (F		\$ 8	48			(Bin)	(X.)			33			(:=\&
	Feuilletés aux	х	х	х		х	х	x	x	х					
H	légumes et Colin aux aromates			^		^	^	^	^		, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	v	v		
	Mélange de	Х	х								Х	х	х		\vdash
N.	légumes de														
E.	Fromage		х												
П	Compote														
П															
	Gaspacho	х							х						
	Rôti de bœuf														
SDI	Pommes sautées														
MARDI	Fromage blanc		х												
П	Salade de fruits frais														
П	II dis														
П	Pastèque														
П	Pizza au poulet et	x	х			х									
ED	légumes du soleil Salade verte	^	^				х								х
MERCRED	Fromage		x				^								^
≥.	Mousse aux fruits			v				,							
Н	rouges	х	х	Х				Х							
H	Concombres à la														
П	crème		х				х								х
П	Lasagne aux légumes	х	х						х						
酉	Salade verte						х								х
邑	Fromage		х												
	Abricot														
	Melon														
	Boulettes bœuf sauce tomates	х	х			х			х						
DREDI	sauce tomates	х							х						
END	Fromage blanc		х												
>	Crumble de fruits														
	de saison	Х	х												
	Convinio vous informa a														

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

					S		de	ب ا				ون	53(
		Gluten	Lait	Deuf	Arachides	Soja	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Sésame	Poissons	CRUStacés	Mollusqu	Lupin	Sulfites
		31111111111111111111111111111111111111		\$				850	X.		1	33	Mollusques		(S)
	Tomates mozzarella		х				х								х
	Merguez														
IQN	Semoule	х	x						х						
Ī	Yaourt		х												
	Fruit de saison*														
	Salade de pommes de terre	х	x	x			х				х	х	х		х
	Nuggets au blé		х	х											
RDI	Poêle méditerranéenne	х							х						
MARDI	Fromage		х												
	Fruit de saison*														
	Bruschetta à la provençale	х	х												
	provencale Emince de volaille mariné	х					х		х						
REDI	mariné Julienne de Légumes	х							х						
MERCRED	Fromage		х												
_	Salade de fruits rouges														
	Pastèque														
	Poisson meunière	х	х						х		х	х	х		
IDI	Rosti														
E	Fromage		х												
	Glace	х	х			х		х							
	Coleslaw printanier (courgette.			х			х								х
	Fricassée de veau	х	х						х						
DRED	Pâtes	х	х						х						
VEND	Fromage		х												
	Crème dessert		x			х									

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

		Gluter	Lait	Ocur Ocur	on the shides	Seja Soja	Moutarde Moutarde	FRUITS À COQUES	Celeni	SEED SEEDING	Poissons	CRUStacés	Mollusques	Lupin Lupin	so, Sulfites
	Taboulé niçois	х	х	х			х								х
	Pané de blé tomate mozzarella		х		х			х	х	х					
٥	Haricots plats	х							х						
LUNDI	Fromage		х												
	Compote														
	Mini-croque	х	х												
	Sauté de volaille	х	х						х						
MARDI	Ratouille	х							х						
M	Fromage blanc		х												
	Fruit de saison*														
	Salade composée		х	х			х								х
_	Hachis parmentier	х	х						х						
MERCRED	-														
MEF			х												
	Biscuit	х	х	Х				х							
H															
	Menu du chef														
EUDI															
	Menu du chef									-					
EDI															
VENDRED															
VE															

Cor	nvivio)	IENU	Menus du mois d'avril	No	om de l'établisseme	nt
RESTAURATION AUT	I SHTICUSC & SECTION AND C	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	HORS D'ŒUVRE	Radis au beurre	Pastèque	Bruschetta	Concombres	Salade de pâtes bio
05/04	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poulet roti	Penne rigate	Knack	Filet de lieu	Pilon fermier bio
Semaine du 01/04 au 05/04	GARWITURE	Blé	Sauce au pesto	Haricots verts	Pommes persillées	Carottes des Landes
maine	PRODUIT LAITIER	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt local
Se	DESSERT	Fruit de saison*	Poires au chocolat	Crème caramel	Gateau maison	Fuji du Tarn et Garonne
	GOÛTER					
	HORS D'ŒUVRE	Melon	Pâté de campagne	Salade de tomates	Salade de pommes de terre	Menu Grecque Salade grecque
4 au 12/04	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Riz pilaf aux légumes	Aiguillettes de colin pané	Haut de cuisse de poulet	Joue de porc	Moussaka
Semaine du 08/04 au 12/04		-	Poelée de légumes	Pâtes	Petits pois	-
Seme	PRODUIT LAITIER	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage	Yaourt à la grecque
	DESSERT	Liégeois caramel	Fruit de saison*	Compote	Fruit de saison*	Portokalopita (gâteau à l'orange)
	GOÛTER					
			Fête des fru	its et légumes frais	Repas Végétarien	
	HORS D'ŒUVRE	Feuilletés aux légumes et mozzarella	Gaspacho	Pastèque	Concombres à la crème	Melon
u 19/04	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Colin aux aromates	Rôti de bœuf	Pizza au poulet et légumes du soleil	Lasagne aux légumes	Boulettes bœuf sauce tomates basilic
Semaine du 15/04 au 19/04	CAMMIONE	Mélange de légumes de printemps	Pommes sautées	Salade verte	Salade verte	Riz
Sem	PRODUIT LAITIER	Fromage	Yaourt nature sucré	Fromage	Fromage	Fromage blanc
	DESSERT	Compote	Salade de fruits frais	Mousse aux fruits rouges	Abricot	Grunible de Truits de
	GOÛTER					

Repas Végétarien

Salade de pommes de

terre

Nuggets au blé

HORS D'ŒUVRE

Tomates mozzarella

Merguez

Bruschetta à la

provençale

Émince de volaille mariné

Coleslaw printanier (courgette, carottes, radis)

Fricassée de veau

Pastèque

Poisson meunière

Semaine du 22/04 au 26,	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Semoule	Poêle méditerranéenne	Julienne de Légumes	Rosti	Pâtes
Sem	PRODUIT LAITIER	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	DESSERT	Fruit de saison*	Fruit de saison*	Salade de fruits rouges	Glace	Crème dessert
	GOÛTER					
		Repas Végétarien				
	HORS D'ŒUVRE	Taboulé niçois	Mini-croque	Salade composée		
04/05	PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pané de blé tomate mozzarella	Sauté de volaille	Hachis parmentier		
Semaine du 29/04 au 04/05		Haricots plats	Ratouille	-		
ne d	PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage blanc	Fromage blanc		
Semai	DESSERT	Compote	Fruit de saison*	Biscuit		
	GOÛTER					

								.5 17	ALLEI	NO EIT					
		Gloten	Lait	Jing Caro	Sappy Heachides	soja Soja	Moutande Moutande	FRUITS à coques	Celeri	Sesame Sesame	Poissons	CRUStacés	Mollusques	Lupin Lupin	so, Sulfites
	Radis au beurre														
	Poulet roti														
⊒	Blé														
LUNDI	Yaourt														
	Fruit de saison*														
	Pastèque	х		х			х								х
	Penne rigate	х		х					х						
	Sauce au pesto	х							х						
MARDI															
MA															
	Fromage		х												
	Poires au chocolat														
L															
	Bruschetta		х	х			х		х						х
	Knack	х	х			х									
D		х	х						х						
MERCREDI															
MEF															

	_												
	Fromage		х										\square
	Crème caramel												
	Creme caramer												\vdash
Т	Concombres					v							v
	00110011101					х							Х
	Filet de lieu		x						х	х	х		
													\vdash
	Pommes persillées	х						х					igsqcut
EUDI													
司													
	Fromage		v										
	Tromage		х										
	Gateau maison		x	x			х						
L													
	Salade de pâtes bio					х							х
	Pilon fermier bio		,	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,							L -
	. HOLL TETTHER DIO		х	х		х						-	х
	Carottes des Landes												
EDI													
VENDRED													
VE													
	Yaourt local		х										
					 		<u></u>		 			<u></u>	
	Fuji du Tarn et												
	Garonne												

	Gluten.	F Lait	October 1	Se of the second	Section Society	Movtande Movtande	Fruits à coques	Celori	Sésave Sésave	Poissons	CRustacés	Mollusques	Lupin.	so.) Sulfites
Melon	x	x					х	х	X					
Riz pilaf aux légumes														
ON O														$\vdash \vdash \vdash$
Fromage		х												
Liégeois caramel														
-0.4														
Pâté de campagne		х												
Aiguillettes de colin	х	x	х	х	х	х	х	х	х					
pané	^	^		^	^	^	^	^	^					
Poelée de légumes	х							х						
MARDI														
Petit suisse		х												
Fruit de saison*		v	v											
		х	Х											

Salade de tor	mates	х	х	х		х	х		х	х	х	х
Haut de cuis		x				x		х				
poulet		^				^		^				
-												
Dâtaa												
Pâtes												
MERCRED												
Fromage	e		х									
Compot	e											
Salade de po			х									
de terre	2											
_												
Joue de po	orc	.,	.,						.,	.,		
Joue de po	010	х	х						х	х	х	
_												
5.00												
Petits po	DIS											
<u> </u>												
Fromage	e		х									
Fruit de sais	son*											
Salade gred	cque	х		х		х			х	х	х	х
Moussak	(a							<u></u>				
ivioussak	\u	Х						Х				

		х					х			
DRED										
VEND										
	Yaourt à la grecque		х							
	Portokalopita (gâteau à l'orange)	х	х	х		х				
										-

									ALLE						
		Gloten.	Lait	Oct Dearf	Arachides Arachides	Sejas Soja	Moutande Moutande	Fruits à coques	Celeri	SESSION SESSIONE	Poissons	CRUStacés	Mollusques	Cupin Lupin	so, Sulfites
	Feuilletés aux		x				х								х
	légumes et		^				^								^
П															
П															
	Colin aux aromates														
П															
				_											
П															
П	Mélange de	v							v						
П	légumes de	Х							Х						
LUNDI															
\equiv															
П	_														
	Fromage		Х												
П															
П															
	Compote	х	x					x							
	Gaspacho	х	х	х			х								х
П															
П															
П	Rôti de bœuf	х	x	x		х									
			 	 			 								\vdash
	Pommes sautées														
MARDI				<u> </u>											
Ž															
	Yaourt nature sucré		l,												
	. acar chatare suche		Х	 											\blacksquare
			<u></u>	<u></u>				L		<u></u>				<u></u>	
	Salade de fruits			 											
	frais														
			<u> </u>	<u> </u>			1								
			ļ				ļ								

Pastèque	х	х	х	х	х	х	х	х	х				
Pizza au poulet et légumes du soleil	х	х						х					
iegames da soleli													
Salade verte	x							х					
MERCRED													
Fromage		x											
Mousse aux fruits		х	х										
rouges													
Concombres à la	x	х			x								
crème					^								
Lasagne aux	х	х								х	x	х	
légumes	^	^								^	^	^	
Salade verte	х							х					
	^							^					
TEODI													
Fromage		х											
		^											
Abricot													
Melon	х	х	х			х				х	х	х	х
1110.011	^	<u> </u>	<u> </u>			^				^	^	_	
		 											
Boulettes bœuf		\				,		,					
sauce tomates	Х	х				х		х				<u> </u>	

	х	х				х			
OKED									
V END END END END END END END END END END									
Fromage blanc		х							
Crumble de fruits de saison	х	х	х						

		Gluten	lait	Oeuf Oeuf	Arachides	Soja.	Moutande	Fruits à coques	Celori	Sécoure Sécoure	Poissans	CRUStacés	Mollusques	Lupin Lupin	so, Sulfites
	Tomates mozzarella		x	x			x								x
	Marauaa														
	Merguez	Х	х	х	Х	х	Х	х	Х	х					-
	Semoule						х								х
GNI															\square
	Yaourt		х												
	Fruit de saison*														
L	Salade de pommes														
	de terre		х				х								х
	Nuggets au blé	х	х				х		х						
	Poêle	v	v						v						\square
RDI	<u>méditerranéenne</u>	^	х						х						\blacksquare
MARDI															
	Fromage		х												\square
															$\vdash \vdash$
	Fruit de saison*		х					х							

Bruschetta à la provencale			х		х					х
Émince de volaille mariné	х	х	х		х	х				
marine										
Julienne de	x					x				
	A									
MERCRED										
Fromage		х								
		^								
Salade de fruits										
rouges										
Pastèque		х	х		х					v
Tusteque		^	^		^					х
Poisson meunière										
r dissoli illedillere										
_										
Rosti										
	х	х				х				
ENDI										
Fromage		х								
Glace										
		-								
Coleslaw printanier										
(courgette.	х		х							
Fricassée de veau	х	х					х	х	х	

	Pâtes	х				х			
REDI									
VENDR				·					
	Fromage		х						
	Crème dessert								

	IN SAMATION SON LES 14 ALLENGENES														
		Gluten.	E Lait	Publ Coo	Solitor Heachides	sign Soja	Moutarde Moutarde	Fruits à coques	Céleri	SESSION SESSIONE	Poissons	CRUStacés	Say of Mollosques	Cupin Lupin	so, Sulfites
	Taboulé niçois		х				х								х
															-
	Pané de blé tomate mozzarella	х	x	х		x			x						
	mozzarella														
															\Box
	Haricots plats														
_															
IONDI															
															-
	Fromage		х												
	Compote														
	Compote														
r	Mini-croque	v	v	v	v	v	v	v	v	v	х				
	Willin Croque	х	х	Х	Х	х	х	х	х	х	^				
	Sauté de volaille	х	х						х						
		^													
															-
	Ratouille														
ā															
MARDI															
	Fromage blanc		Х												\square
	Fruit de saison*														
															$\vdash\vdash\vdash$

	Salade composée													
	Hachis parmentier													
<u> </u>	nacins parmentier													
MERCREDI	- Forman blanc													
₹	Fromage blanc													
	Biscuit													
						х								Х
		х	х					х						
_														
			х											
		х	х	х			х		х					
			х			х								х
		х	х	х				х		х	х	х		
		х						х						
ļ														
VENDRED														
>			х											
			-											
			<u> </u>									<u> </u>	<u> </u>	
