



**Menus semaine 18 du 29 Avril au 03 mai 2024**

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 29	Tomates Bio vinaigrette maison 9,13,14	Cordon bleu de dinde 1,2,3,7,8,9,12,14	Coquillettes 2,3,9,14	Emmental 1,14	Compote Bio 14
MARDI 30	Carottes Bio rapées 9,13,14	Sauté de porc (steak haché) 2,1,3,7,8,9,12,14	Lentilles 2,9,14	Samos 1,14	Tartes aux pêches 1,2,3,9,14
MERCREDI 01					
JEUDI 02	Betteraves rouges vinaigrette 9,13,14	Riz aux légumes 1,2,3,7,8,9,12,14	Salade 9,13		Pomme Bio
VENDREDI 03	Pâté de campagne (jambon de dinde) 1,2,3,8,9,12,14	Filet de poisson meunière citron 1,2,3,4,7,8,9,12,14	Gratin de choux fleur Bio 1,2,9,14		Mousse au chocolat 1,3,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



alamy Image ID: 341106 www.alamy.com

**Menus semaine 19 du 06 mai au 10 mai 2024**

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 06	Salade verte dés emmental <b>1,9,13,14</b>	Steak haché <b>1,2,3,7,8,9,12,14</b>	Haricots verts <b>9,14</b>		Tarte au chocolat <b>1,2,3,9,14</b>
MARDI 07	Concombres vinaigrette <b>9,13,14</b>	Sauté de dinde <b>9,14</b>	Pâtes <b>2,3,9,14</b>	Kiri <b>1,14</b>	Fraises
MERCREDI 08					
JEUDI 09					
VENDREDI 10					



Liste des Allergènes présents dans les menus :

**1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites**

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



**Menus semaine 20 du 13 mai au 17 mai 2024**

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 13	Salade verte dés de mimolette <b>1,9,13,14</b>	Poulet rôti <b>9,14</b>	Frites <b>9,14</b>		Fruit de saison Bio
MARDI 14	Céleri rémoulade <b>13,9,14</b>	Bourguignon <b>2,9,14,13</b>	Carottes vichy <b>9,14</b>		Yaourt aux fruits <b>1,14</b>
MERCREDI 15	Salade de riz <b>2,3,4,9,13,14</b>	Croque monsieur maison <b>1,2,14</b>	Salade <b>9,13</b>		Paris Brest <b>1,2,3,9,11,14</b>
JEUDI 16	Œuf mayonnaise <b>1,3,14</b>	Paêla végétarienne maison <b>2,9,14,10,9</b>	Salade <b>9,13,14</b>	Babybel <b>1,14</b>	Salade de fruit <b>14</b>
VENDREDI 17	Betteraves rouges vinaigrette <b>9,13,14</b>	Blanquette de poisson <b>1,2,3,5,6,9,14</b>	Purée de carottes <b>9,14,13</b>	Emmental <b>1,14</b>	Banane



Liste des Allergènes présents dans les menus :

**1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites**

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



**Menus semaine 21 du 20 mai au 24 mai 2024**

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 20					
MARDI 21	Salade coleslaw 3,9,13,14	Cordon bleu 1,2,3,7,8,9,12,14	Petit pois 1,9,14	Samos 1,14	Tarte aux pommes
MERCREDI 22	Choux fleur vinaigrette 9,13,14	Bolognaise 9,14	Pates 2,3,9,14		Yaourt vanille caramel 1,3,14
JEUDI 23	Œuf mimosa 3,9,14	Riz aux légumes 1,2,3,9,14	Salade 9,13,14	Edam 1,14	Fruit de saison Bio
VENDREDI 24	Céleri vinaigrette 9,13,14	Clombo de poisson 1,2,3,9,14	Pomme de terre vapeur 9,14		Crème chocolat 1,3,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



SIGNIFICATION DES COULEURS DU DRAPEAU DES J.O.



Pariscacafem  
Source : stopplayer.fr X Paascalafem

### Menus semaine 22 du 27 mai au 31 mai 2024

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 27	Tarte fondu de poireaux 1,2,3,9,14	Steak haché 1,2,3,7,8,9,12,14	Haricots verts 9,14		liégeois vanille
MARDI 28	Carottes rapées à l'orange 9,13,14	Poulet sauce moutarde citron 1,2,3,7,8,9,12,14	Riz en sauce 2,9,14		Fromage blanc sucré 1,14
MERCREDI 29	Concombre vinaigrette 9,13,14	Chipolatas/merguez 9,14	Coco à la tomate 2,9,14		Fruit de saison bio 1,3,14
JEUDI 30	Betteraves rouges dés émmental 9,13,14	Couscous aux légumes 3,1,3,9,14	salade 9,13,14	Camembert 1,14	Compote bio 14
VENDREDI 31	Salami cornichon 9,14	Filet de poisson pané 2,9,14,6,5,4,14	Purée de pomme de terres 2,9,14	Kiri 1,14	île flottante 1,2,3,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



### Menus semaine 23 du 03 juin au 07 juin 2024

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 03	Tomates Bio vinaigrette maison <b>9,13,14</b>	Escalope de dinde <b>9,14</b>	frites <b>9,14</b>	Mimolette <b>1,14</b>	Fruit Bio de saison
MARDI 04	Salade verte mimolette crouton <b>1,9,13,14,2</b>	Bourguignon <b>1,2,3,7,8,9,14</b>	Coquillettes <b>9,14</b>		Compote de fruits Bio <b>14</b>
MERCREDI 05	Pâté de campagne (jambon de dinde) <b>1,2,3,8,9,12,14</b>	Poulet rôti au paprika <b>9,14</b>	Poêlée de légumes <b>9,14</b>		Yaourt nature sucré <b>1,14</b>
JEUDI 06	Œuf mayonnaise <b>1,3,9,13,14</b>	Gratin de légumes Bio <b>1,2,3,9,14</b>	Salade <b>9,14,13</b>	Emmental <b>1,14</b>	Tarte aux pommes bio <b>1,2,3,14</b>
VENDREDI 07	Concombre à la crème <b>9,1,13,14</b>	Blanquette de poisson <b>1,2,3,4,9,14</b>	Riz <b>2,9,14</b>		Flan nappé caramel <b>1,3,14</b>



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



## Illustrer les valeurs de l'olympisme



### Menus semaine 24 du 10 juin au 14 juin 2024

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 10	Pâté de campagne (Pâté de dinde) <b>1,2,3,8,9,12,14</b>	Saucisse de Toulouse (cordon bleu) <b>1,2,3,7,8,9,12,14</b>	Lentilles <b>9,14</b>		Fromage blanc au sucre <b>1,14</b>
MARDI 11	Salade tomates vinaigrette gribiche <b>9,13,14</b>	Blanquette de veau <b>1,2,3,7,8,9,13,14</b>	Pomme de terre purée <b>2,9,14</b>	Edam <b>1,14</b>	fruit bio de saison
MERCREDI 12	Salami (Jambon de dinde) <b>1,2,3,8,9,12,14</b>	Steak haché <b>1,2,3,7,8,9,12,14</b>	Haricots verts persillés <b>9,14</b>		Salade de fruits vanille <b>14</b>
JEUDI 13	Carottes râpées ciboulette <b>9,13,14</b>	Rizotto petit pois <b>1,2,3,9,14</b>	Salade <b>9,13,14</b>	Babybel <b>1,14</b>	Yaourt café liégeois <b>1,3,14</b>
VENDREDI 14	Concombre vinaigrette <b>1,3,9,13,14</b>	Filet de poisson meunière <b>1,2,3,9,14</b>	Gratin de courgettes béchamel <b>1,2,9,14</b>		Clafoutis <b>1,2,3,11,10,12,14</b>



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



**Menus semaine 25 du 17 juin au 21 juin 2024**

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 17	Salade verte dés mimolette croustons <b>1,2,3,9,13,14</b>	Cordon bleu <b>1,2,3,7,8,9,12,14</b>	Poêlée de légumes bio <b>9,14</b>		Crème vanille <b>1,3,14</b>
MARDI 18	Choux fleur vinaigrette <b>13,9,14</b>	Bolognaise <b>9,14</b>	Pâtes <b>2,9,14</b>		Fraise à la chantilly <b>1,14</b>
MERCREDI 19	Radis beurre <b>1,14</b>	Sauté de porc moutarde ancienne <b>2,9,13,14</b>	Petit pois carottes <b>9,14</b>	Camembert Bio <b>1,14</b>	Glace <b>1,3,14</b>
JEUDI 20	Carottes rapées Œuf <b>1,3,9,13,14</b>	Clafoutis courgette tomate fromage <b>1,2,3,9,14</b>	Salade <b>9,13,14</b>		Brownies <b>1,2,3,11,14</b>
VENDREDI 21	Tomate vinaigrette basilic <b>9,13,14</b>	Parmentier de poisson <b>1,2,3,4,9,14</b>	Salade <b>9,13,14</b>	Kiri <b>1,14</b>	Fruit de saison Bio



Liste des Allergènes présents dans les menus :

**1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites**

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.





**Menus semaine 26 du 24 juin au 28 juin 2024**

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 24	Concombre Bio vinaigrette <b>9,13,14</b>	poulet sauce coco <b>1,3,9,14</b>	Carottes à la crème <b>9,14</b>		Compote de fruit Bio <b>14</b>
MARDI 25	Carottes rapées Bio <b>9,13,14</b>	Steak haché à l'échalotte <b>9,14</b>	Frites <b>9,14</b>		Œuf au lait <b>1,3,14</b>
MERCREDI 26	Sardines citron <b>4,9,14</b>	Paupiette de veau forestière <b>1,2,3,8,9,12,14</b>	Pâtes <b>2,9,14</b>	Samos <b>1,14</b>	Fruit de saison
JEUDI 27	Tomates mozzarella <b>9,13,14,1</b>	Omelette pommes de terre <b>1,2,3,9,14</b>	Salade <b>9,13,14</b>		Crème chocolat <b>1,3,14</b>
VENDREDI 28	Betteraves rouge œuf <b>9,13,14</b>	Filet de poisson pané <b>1,2,3,4,7,8,9,12,14</b>	Gratin de courgette pomme de terre <b>1,2,3,9,12,14</b>	Emmental <b>1,14</b>	Tarte aux pommes <b>1,2,3,9,14</b>



Liste des Allergènes présents dans les menus :

**1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites**

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



**Menus semaine 27 du 01 juillet au 05 juillet 2024**

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 01	Pâté de campagne (pâté de dinde) <b>1,2,3,9,14</b>	Axoa de poulet <b>1,2,3,9,12,10,14</b>	Gratin de courgette <b>9,14</b>		Flan caramel <b>1,3,14</b>
MARDI 02	Carottes rapées <b>9,13,14</b>	Sauté de bœuf <b>9,14</b>	Frites <b>9,14</b>	Mimolette <b>1,14</b>	Liégeois <b>1,3,14</b>
MERCREDI 03	Betteraves rouges vinaigrette <b>9,13,14</b>	Pizza sauce bolognaise <b>1,2,3,9,14</b>	Salade <b>9,14</b>		Compte de fruit Bio <b>14</b>
JEUDI 04	Tarte aux légumes de saison <b>9,13,14</b>	Salade composée Pâte œufs tomates émmental <b>1,3,9,13,2,14</b>		Babybel <b>1,14</b>	Petit suisse aux fruit Bio <b>1,3,14</b>
VENDREDI 05	Concombre à la crème échalotte <b>1,9,13,14</b>	Dos de colin pané citron <b>1,2,3,4,5,9,12,14</b>	Riz sauce citron <b>1,2,3,13,14</b>		Glace <b>1,14</b>



Liste des Allergènes présents dans les menus :

**1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites**

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.