

## Cuisine intercommunale

5

Semaine du 6 au 9 juin 2017

Pentecôte

"les antilles"

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre			Melon*		Tomate* maïs aux dés de fromage		Salade d'ananas*aux crevettes		Pâté de campagne	
Plat garni			Escalope viennoise <small>(crêches: escalope)</small>		Côte de porc (BBC)		Colombo de dinde		Filet de merlu "maître d'hôtel"	
Légumes			Coquillettes* au gruyère*		Haricots beurre		Riz créole*		Gratin de brocolis* pommes de t.*	
Laitage					Clafoutis maison* <small>(crêches: yaourt)</small>		Glace			
Dessert			Compote de pomme*						Abricots*	

Chaque semaine un pain bio et un pain de campagne sont proposés.

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

\* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

# Cuisine intercommunale

6

Semaine du 12 au 16 juin 2017

Repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Pamplemousse*		Crêpe au fromage		Concombre* maïs*		Carottes râpées *		Salade verte* aux dés de tomate*	
Plat garni	Filet de poisson meunière		Jambon de dinde		Rôti de porc		Boulettes de bœuf		Gratin de pommes de terre *et	
Légumes	(crêches: poisson blc)		Haricots verts*		Frites (crêches: coquillettes)		Semoule* aux courgettes		chou fleur* au reblochon	
	Purée à la carottes*									
Laitage	Yaourt*				Camembert*		Fromage* blanc aux fraises*			
Dessert	Gâteau sec		Cerises*		Abricots*				Compote* Gâteau sec	

Chaque semaine un pain bio et un pain de campagne sont proposés.

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

\* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

# Cuisine intercommunale

1

Semaine du 19 au 23 juin 2017

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Salade de p.de t.fromage tomate* maïs*	lait moutarde	Concombre* vinaigrette	moutarde	Melon*		Céleri * rémoulade	moutarde	Tomate* vinaigrette	moutarde
Plat garni	Rosbeef		Palette de porc		Paëlla maison	crustacés	Colombo de dinde	lait	Dos de cabillaud	poisson
Légumes	Haricots beurre*		Lentilles* aux carottes*				Purée aux courgettes*		Pommes de terre*	lait
Laitage			Tomme de Messac*	lait	Yaourt*	lait	Crème dessert vanille*	lait	Fromage* blanc aux framboises	lait
Dessert	Nectarine*		Compote*							

Chaque semaine un pain bio et un pain de campagne sont proposés.

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

\* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

# Cuisine intercommunale

2

Semaine du 26 au 30 juin 2017

## Repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade nordique <small>(pâtes, tomates, surimi)</small>	moutarde gluten poisson	Pastèque*		Légumes à la croque* et dés de fromage	moutarde œuf lait	Betteraves* vinaigrette	moutarde	Carottes râpées*	moutarde
<b>Plat garni</b>	Sauté de veau		Rôti de dinde		Filet de merlu sauce curry	poisson	Couscous* végétarien	gluten	Rôti de porc aux pruneaux	
<b>Légumes</b>	Carottes* et brocolis*	lait	Frites <small>crêches: purée</small>		Riz pilaff* aux champignons				Haricots verts*	
<b>Laitage</b>	Carré de l'est	lait	Yaourt*	lait			Tomme de brebis*	lait	Crème au chocolat* <small>crêches: ptts suisses</small>	lait
<b>Dessert</b>	Abricots*				Plateau de fruits*		Fraises*			

Chaque semaine un pain bio et un pain de campagne sont proposés.

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

\* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

# Cuisine intercommunale

3

Semaine du 2 au 7 juillet 2017

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Pastèque		Taboulé	gluten moutarde	Concombre* sauce bulgare	lait	Tomate* vinaigrette à la féta	moutarde lait	Salade verte* ,au maïs*	moutarde
Plat garni	Filet de colin meunière	gluten œuf poisson	Paupiette de volaille		Rôti de veau		Sauté de porc		Pâtes* à la bolognaise (gruyère*)	gluten lait
Légumes	Semoule* aux courgettes* et poivrons		Haricots beurre*		Gratin dauphinois maison*	lait	Printanière de légumes	lait		
Laitage	Crème vanille*	lait	Brie*	lait	Compote*					
Dessert			Pêche*				Fraises*		Poire au chocolat	

Chaque semaine un pain bio et un pain de campagne sont proposés.

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

\* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.