

# Cuisine intercommunale

4

Semaine du 3 au 7 septembre 2018

Repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Melon	moutarde	Tomate* Mozarella	moutarde	Salade de crudités*	moutarde	Carottes râpées*		Betteraves* vinaigrette	moutarde
Plat garni	Pâtes * bolognaises au	gluten	Filet de poisson meunière	moutarde molusque	Pilon de poulet		Rôti de veau		Couscous* et ses légumes	gluten
Légumes	gruyère*	lait	Purée à la courgette*	lait	Jardinière de légumes* maison		Frites			
Laitage			Fruit	lait	Crêpe	lait gluten œuf	Entremets vanille*	lait œuf	Tomme* de Messac	lait
Dessert	Compote* biscuit								Banane*	

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

5

Semaine du 10 au 14 septembre 2018

	<b>Lundi</b>	<b>Aller-gènes</b>	<b>Mardi</b>	<b>Aller-gènes</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Aller-gènes</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Aller-gènes</b>	<b>Vendredi</b>	<b>Aller-gènes</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	Crêpe au fromage	lait œuf gluten	Pastèque*		Taboulé	gluten moutarde	Salade verte au fromage*	moutarde lait	Salade de pépinettes	gluten moutarde
<b>Plat garni</b>	Dos de cabillaud	poisson	Langue sauce cornichon		Côte de porc		Hachis parmentier	lait	Rougail saucisse riz	
<b>Légumes</b>	Printanière de légumes		Coquillettes	gluten	Chou fleur béchamel*	lait				
<b>Laitage</b>	Camembert*	lait	Fromage * blanc	lait	Gouda*	lait	Glace	lait	Petits suisses * aromatisés	lait
<b>Dessert</b>	Nectarine				Raisin					

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 17 au 21 septembre 2018

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Pample-mousse		Pâté de campagne		Quiche lorraine	lait œuf gluten	Tomate aux dés d'emmental	moutarde lait	Salade* verte/maïs	moutarde
Plat garni	Sauté de veau marengo		Filet de merlu	poisson	Boule de bœuf*		Rôti de dinde froid		Pâtes* à la cabonara (gruyère*)	gluten lait
Légumes	Pommes de terre		Julienne de légumes curry et lait de coco	lait	Haricots beurre*		Pommes noisettes			
Laitage	Yaourt * aromatisé	lait	Tomme* de Messac	lait	Brie*	lait			Poire*	
Dessert			Raisin*		Salade de fruits frais		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

1

Semaine du 24 au 28 septembre 2018

repas végétarien

	<b>Lundi</b>	Aller-gènes	<b>Mardi</b>	Aller-gènes	<b>Mercredi</b>	Aller-gènes	<b>Jeudi</b>	Aller-gènes	<b>Vendredi</b>	Aller-gènes
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de riz* au thon	moutarde	Tomate* à la ciboulette	moutarde	Pamplemousse		Carottes * râpées au gouda	moutarde lait	Concombre et betteraves vinaigrette	moutarde
<b>Plat garni</b>	Rosbeef		Pilon de poulet		Galette* saucisse <small>crêches: jambon-purée</small>		Dos de cabillaud dieppoise	poisson crustacé lait	Pâtes * semi-complète sauce	gluten
<b>Légumes</b>	Haricots verts*		Petits pois* carottes*		Salade*	moutarde	Boulgour* pilaff aux courgettes*	gluten	tomate et gruyère* râpé	lait
<b>Laitage</b>	Emmental*	lait	Yaourt *	lait	Pont Louet*	lait			Flan* pâtissier	lait œuf gluten
<b>Dessert</b>	Prune*				Jus de pomme*		Poire*			

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 1 au 5 octobre 2018

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Kiwi	kiwi	Tomate* vinaigrette	moutarde	Taboulé à la menthe	gluten moutarde	Betteraves* vinaigrettes	moutarde	Salade verte* aux dés de fromage*	moutarde lait
Plat garni	Paupiette de volaille <small>crêches: jambon</small>		Sauté de veau		Rôti de porc		Médailon de merlu aux moules	poisson mollusque	Hachis à la purée crécy	lait
Légumes	Purée de pommes de terre		Flageolets aux dés de courgette*		Salsifis		Riz* aux légumes			
Laitage	Petits suisses aux fruits*	lait	Tomme de Messac*	lait	Glace	lait	Fromage blanc*	lait	Raisin*	
Dessert			Pomme*							

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 8 au 12 octobre 2018

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Tomate* vinaigrette	moutarde	Salade aux pépinettes	moutarde gluten	Pâté de campagne <small>crêches: potage</small>		Carottes * râpées	moutarde	Concombre vinaigrette	moutarde
Plat garni	Poisson pané <small>crêches: poisson blc</small>	poisson œuf gluten	Sauté de porc (BBC)		Escalope de dinde à la normande	lait	Lasagnes* aux légumes	gluten	Rôti de veau aux pruneaux	
Légumes	Semoule* aux dés de carotte	gluten	Chou fleur béchamel	lait gluten	Jardinière de légumes* maison				Pommes de terre	lait
Laitage	Glace vanille / chocolat	lait	Camembert*	lait			Yaourt aromatisé*	lait		
Dessert			Banane		Plateau de fruits		Gâteau sec		Poire au sirop	

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

4

Semaine du 15 au 19 octobre 2018

	<b>Lundi</b>	<b>Aller- gènes</b>	<b>Mardi</b>	<b>Aller- gènes</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Aller- gènes</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Aller- gènes</b>	<b>Vendredi</b>	<b>Aller- gènes</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade verte* au maïs*	moutarde	Betteraves* vinaigrette	moutarde	Potage* au fromage	lait	Ananas		Salade de riz*	moutarde
<b>Plat garni</b>	Palettes de porc		Sauté de veau façon osso bucco		Rosbeef		Dos de cabillaud au safran		Rôti de dinde	
<b>Légumes</b>	Lentilles* aux légumes*		Coquillettes*	gluten	Frites <small>crêches: purée</small>		Purée potimaro p. de terre	lait	Haricots verts*	
<b>Laitage</b>	Crème au chocolat*	lait	Emmental*	lait			Yaourt*	lait	Brie*	lait
<b>Dessert</b>			Raisin*		Salade de fruits				Pomme*	

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.