

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Œuf dur mayonnaise ³⁻⁵⁻¹²	Salade composée ²⁻³⁻⁵⁻¹²	Jambon beurre ²	Tomates cerises & maïs ⁵⁻¹²	Crêpe au fromage ¹⁻²⁻³	
Tortilla pommes de terre oignons ³ Carottes Bio	Bœuf braisé ¹⁻⁵ Macaronis ¹⁻²	Pilons de poulet Galettes brocolis-carottes	Tartiflette ²	Cabillaud au citron ²⁻⁴ Purée de haricots verts ²	
Petit suisse ²	Samos ²	Edam ²	Chanteneige ²	Bonbel ²	
Fruit Bio	Galette des rois ¹⁻²⁻³⁻⁶	Riz au lait ²	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit de saison	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au Mas de L'Ille le jour du menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Carottes râpées ¹²	Salade de haricots verts, tomate & œuf dur ³⁻⁵⁻¹²	Salade de farfalles ¹⁻²⁻³⁻¹²	Salade verte à l'emmental ²⁻⁵⁻¹²	Mini pizza ¹⁻²	
Cervelas à l'alsacienne ² Poêlée du marché	Penne à la bolognaise végétale ¹⁻²	Paupiette de veau ¹⁻³⁻⁹ Röstis de légumes	Noix de joue de porc ¹⁻³⁻⁵ Petits pois à la paysanne ²	Merlu façon meunière ¹⁻⁴ Gratin de chou-fleur ¹⁻²	
Port salut ²	Mimolette ²	Emmental Bio ²	Carré frais ²	Yaourt Bio vanille ²	
Muffin aux pépites de chocolat ¹⁻²⁻³⁻⁹	Fruit Bio	Fruit de saison	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit de saison	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au Mas de L'Ille le jour du menu

Menus semaine 04

Du 19 janvier au 23 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Taboulé à l'orientale ¹	Surimi sur lit de salade ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻¹²	Salade pomme de terre au thon ³⁻⁴⁻¹²	Salade de mâche au fromage ²⁻⁵⁻¹²	Bouchée camembert ⁵⁻¹²	
Pané au fromage ¹⁻²⁻³ Poêlée campagnarde	Paleron de bœuf au jus ¹ Semoule Bio ¹	Calamars à la romaine ¹⁻⁸ Haricots verts Bio	Rougail de saucisse Pommes rissolées	Saumon à la crème ²⁻⁴ Purée de carottes ²	
Babybel ²	Vache qui rit ²	Fromage blanc aux fruits ²	Leerdammer ²	Comté ²	
Fruit Bio	Compote biscuitée	Fruit de saison	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit de saison	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au Mas de L'Ille le jour du menu