

**Menus semaine 17**  
**Du 21 avril au 25 avril 2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
<b>FERIE</b>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	<b>PIQUE-NIQUE</b>	Pain <sup>1</sup>	<sup>1</sup> céréale contenant du gluten <sup>2</sup> Lait <sup>3</sup> Œuf <sup>4</sup> Poisson <sup>5</sup> Sulfites <sup>6</sup> Fruits à coques <sup>7</sup> Crustacés <sup>8</sup> Mollusques <sup>9</sup> Soja <sup>10</sup> Céleri <sup>11</sup> Arachides <sup>12</sup> Moutarde <sup>13</sup> Sésame <sup>14</sup> Lupin
	Œuf dur mayonnaise <sup>3-5-12</sup>	Tomates cerises <sup>12</sup>		Macédoine de légumes <sup>3-5-12</sup>	
	Boulette d'agneau en sauce <sup>1-3-9</sup>  Pommes rissolées	Rosbeef <sup>1</sup>  Gnocchis gratinés <sup>1-2</sup>		Penne à la bolognaise au thon <sup>1-2-4</sup>	
	P'tit Louis <sup>2</sup>	Fraidou <sup>2</sup>		Comté <sup>2</sup>	
	Gâteau au chocolat <sup>1-2-3-6-9</sup>	Compote à la fraise		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 <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	<b>FERIE</b>	Pain <sup>1</sup>	<sup>1</sup> céréale contenant du gluten <sup>2</sup> Lait <sup>3</sup> Œuf <sup>4</sup> Poisson <sup>5</sup> Sulfites <sup>6</sup> Fruits à coques <sup>7</sup> Crustacés <sup>8</sup> Mollusques <sup>9</sup> Soja <sup>10</sup> Céleri <sup>11</sup> Arachides <sup>12</sup> Moutarde <sup>13</sup> Sésame <sup>14</sup> Lupin
Salade coleslaw <sup>3-12</sup>	Feuilleté au fromage <sup>1-2</sup>	Salade de penne <sup>1-2-3-12</sup>		Pizza royale <sup>1-2</sup>	
Cordon bleu au comté AOP <sup>1-2</sup> Haricots verts Bio persillés	Galette de lentilles à la sauce tomate <sup>1</sup> Riz	Escalope de poulet à la crème <sup>2-3</sup> Beignets de légumes <sup>1-2</sup>		Filet de colin en persillade <sup>4</sup> Poêlée du marché	
Cantal <sup>2</sup>	Croc'lait <sup>2</sup>	Emmental Bio <sup>2</sup>		Yaourt aux fruits rouges <sup>2</sup>	
Beignet chocolat noisette <sup>1-2-3-6-9</sup>	Fruit de saison	Banane chocolat <sup>2</sup>		Fruit Bio	

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 19**  
**Du 05 mai au 09 mai 2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	<b>FERIE</b>	Pain <sup>1</sup>	<sup>1</sup> céréale contenant du gluten <sup>2</sup> Lait <sup>3</sup> Œuf <sup>4</sup> Poisson <sup>5</sup> Sulfites <sup>6</sup> Fruits à coques <sup>7</sup> Crustacés <sup>8</sup> Mollusques <sup>9</sup> Soja <sup>10</sup> Céleri <sup>11</sup> Arachides <sup>12</sup> Moutarde <sup>13</sup> Sésame <sup>14</sup> Lupin
Tomates cerises et maïs <sup>12</sup>	Rosette beurre <sup>2-9</sup>	Salade de haricots verts & pommes de terre <sup>12</sup>		Carottes râpées à la feta <sup>2-12</sup>	
Omelette au fromage <sup>2-3</sup> Pommes de terre vapeur	Bœuf braisé <sup>1-5</sup> Jeunes carottes	Colombo de poulet <sup>2-3-12</sup> Riz Bio		Merlu façon blanquette <sup>2-4-5</sup> Coquillettes <sup>1-2</sup>	
Petit suisse sucré <sup>2</sup>	Edam <sup>2</sup>	Samos <sup>2</sup>		Bonbel <sup>2</sup>	
Fruit Bio	Flamby <sup>2</sup>	Fruit de saison		Compote de poire	

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 <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	<sup>1</sup> céréale contenant du gluten <sup>2</sup> Lait <sup>3</sup> Œuf <sup>4</sup> Poisson <sup>5</sup> Sulfites <sup>6</sup> Fruits à coques <sup>7</sup> Crustacés <sup>8</sup> Mollusques <sup>9</sup> Soja <sup>10</sup> Céleri <sup>11</sup> Arachides <sup>12</sup> Moutarde <sup>13</sup> Sésame <sup>14</sup> Lupin
Salade strasbourgeoise <sup>3-12</sup>	Salade vertes & croutons <sup>1-12</sup>	Surimi sur lit de salade <sup>1-3-4-5-12</sup>	Salade de tomates en vinaigrette <sup>12</sup>	Crêpe jambon emmental <sup>1-2-3</sup>	
Rôti de veau au jus <sup>1-3</sup>  Petits pois à la paysanne <sup>2</sup>	Tortelloni tomate mozzarella Bio <sup>1-2-3</sup>	Steak haché  Poêlée lyonnaise <sup>2-10</sup>	Rougail de saucisse  Potatoes	Pavé de saumon au citron <sup>4</sup>  Gratin de courgettes <sup>1-2</sup>	
Port salut <sup>2</sup>	Mimolette <sup>2</sup>	Emmental <sup>2</sup>	Carré frais Bio <sup>2</sup>	Yaourt Bio vanille <sup>2</sup>	
Fruit de saison	Compote de pommes Bio	Petit filou au chocolat <sup>2-9</sup>	Pâtisserie <sup>1-2-3-6-9</sup>	Fruit Bio	

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 <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	<sup>1</sup> céréale contenant du gluten <sup>2</sup> Lait <sup>3</sup> Œuf <sup>4</sup> Poisson <sup>5</sup> Sulfites <sup>6</sup> Fruits à coques <sup>7</sup> Crustacés <sup>8</sup> Mollusques <sup>9</sup> Soja <sup>10</sup> Céleri <sup>11</sup> Arachides <sup>12</sup> Moutarde <sup>13</sup> Sésame <sup>14</sup> Lupin
Taboulé à l'orientale <sup>1</sup>	Concombre en vinaigrette <sup>12</sup>	Pâté en croute <sup>1-2-3-10</sup>	Salade de tomates au maïs <sup>12</sup>	Betteraves & ½ œuf dur <sup>3-12</sup>	
Pané au fromage <sup>1-2-3</sup> Mélange de haricots verts & pomme de terre	Gratin de crozets au jambon <sup>1-2</sup>	Rôti de dinde <sup>3</sup> Mélange de carottes jaunes et oranges	Sauté d'agneau aux légumes <sup>1-3-5-10</sup> Pommes vapeur	Cabillaud à l'huile d'olive <sup>4</sup> Purée de patate douce <sup>2</sup>	
Babybel <sup>2</sup>	Vache qui rit <sup>2</sup>	Leerdammer <sup>2</sup>	Brie <sup>2</sup>	Fromage blanc aux fruits <sup>2</sup>	
Fruit de saison	Compote pomme abricot	Fruit Bio	Pâtisserie <sup>1-2-3-6-9</sup>	Fruit Bio	

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