

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	FERIE		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
Tarte au fromage ¹⁻²⁻³	Jambon beurre ²	Tomates cerises & billes de mozzarella ²			
Tortilla pommes de terre oignons ³ Haricots verts Bio	Cuisse de poulet grillée ¹⁰ Poêlée camarguaise	Galette jambon fromage ¹⁻²⁻³ Légumes du soleil au pesto			
Kiri ²	Petit suisse sucré ²	Cantal ²			
Fruit Bio	Fruit de saison	Compote à la banane			

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 Sulfités ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Jambon sec & cornichons ⁵⁻¹²	Melon charentais	Taboulé ¹	Salade composée ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻¹²	Salade de haricots verts au fromage de brebis ²⁻¹²	
Cervelas à l'alsacienne ² Petits pois aux oignons	Ravioles au fromage ¹⁻²⁻³	Emincés de poulet à la crème ² Rondelles de carottes	Sauté de veau sauce chasseur ¹⁻³⁻⁵ Purée de courgettes ²	Paella océane ¹⁻²⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻⁹	
Vache qui rit Bio ²	Bonbel ²	Comté ²	Edam ²	Yaourt Bio à la pêche ²	
Fruit Bio	Purée de pomme	Crème aux œufs ²⁻³	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*
Lundi de pentecôte	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 en vinaigrette ¹²	Macédoine & ½ œuf dur ³⁻⁵⁻¹²	Salade de tomates au basilic ¹²	Pâté en croute ¹⁻²⁻³⁻¹⁰	
	Omelette Bio ²⁻³ Garniture de légumes	Escalope viennoise ¹⁻³ Coquillettes ¹⁻²	Sauté d'agneau catalan au cumin ¹⁻³⁻⁵ Haricots verts	Dos de cabillaud en persillade ⁴ Cubes de patates douces	
	Emmental ²	Samos ²	Camembert ²	Fromage blanc ²	
	Muffin aux pépites de chocolat ¹⁻²⁻³⁻⁹	Fruit de saison	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	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 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 de pastèque feta ²	Salade d'avocat ¹²	Salade iceberg au surimi ³⁻⁴	Mortadelle pistachée ²⁻⁶	
Rôti de bœuf au jus ¹ Poêlée lyonnaise ²⁻¹⁰	Macaronis à la bolognaise végétale ¹⁻²	Fish and chips de cabillaud & citron ¹⁻²⁻⁴ Choux fleurs et PdeT en persillade	Saucisse grillée ¹⁰ Pommes rissolées	Saumon à la crème ²⁻⁴ Tomates provençales ¹ & riz	
Saint moret ²	Mimolette ²	Leerdammer ²	Port salut ²	Yaourt nature sucré ²	
Fruit Bio	Compote de poire	Riz au lait Bio 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
Taboulé à l'orientale ¹	Salade de maïs & tomates cerises	Salade de betteraves rouges ¹²	Saucisson beurre ²⁻⁹	Concombre à la menthe	
Crousti fromage ¹⁻²⁻³ Ratatouille et pommes vapeur	Bœuf braisé ¹⁻⁵ Carottes Bio	Rôti de porc à la tomate Semoule Bio ¹	Filet de poulet aux champignons ²⁻³ Chou romanesco en gratin ¹⁻²	Colin à l'huile d'olive ⁴ Riz camarguais	
Petit suisse sucré ²	Babybel ²	Comté ²	Gouda ²	Emmental ²	
Fruit Bio	Beignet chocolat noisette ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit de saison	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Compote multi fruits	

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