

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 ¹	Salade iceberg au fromage ²⁻⁵⁻¹²	Avocat mayonnaise ³⁻⁵⁻¹²	Salade de penne poulet ¹⁻²⁻³⁻¹²	Feuilleté jambon fromage ¹⁻²	
Tortilla de pommes de terre ³ Julienne à la crème ²⁻¹⁰	Sauté d'agneau local ¹⁻³⁻⁵ Pommes rissolées	Escalope de dinde à la forestière ²⁻³⁻⁵ Duo de carottes jaunes et oranges	Saucisse grillée ¹⁰ Haricots blancs cuisinés ²⁻³⁻⁵	Pavé de saumon au citron ⁴ Purée de courgettes ²	
Fromage blanc sucré ²	Gouda ²	Cantal ²	Kiri ²	Carré frais Bio ²	
Fruit Bio	Compote de pomme	Donut sucré ¹⁻²	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
Œuf dur mayonnaise ³⁻⁵⁻¹²	Macédoine de légumes ³⁻⁵⁻¹²	Pâté en croute ¹⁻²⁻³⁻⁹	Endives à l'emmental ⁵⁻⁶⁻¹²	Carottes râpées ¹²	
Pizza au fromage ¹⁻² Légumes du soleil au pesto	Sauté de bœuf aux champignons ¹⁻⁵ Tortis 3 couleurs ¹⁻²	Filet de porc au jus ¹⁻³⁻⁵ Haricots verts persillés & PdeT	Pilon de poulet ¹⁰ Petits pois à la paysanne ²	Filet de merlu meunière ¹⁻⁴ Gratin de chou romanesco ¹⁻²	
Bonbel ²	Yaourt aux fruits ²	Edam ²	Samos ²	Chanteneige Bio ²	
Fruit Bio	Fruit de saison	Ananas	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Crème dessert chocolat ²	

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 49

Du 01 décembre au 05 décembre 2025

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
Mini croque-monsieur ¹⁻²	Rondelles de radis & beurre ²	Salade strasbourgeoise ³⁻¹²	Salade composée ¹⁻²⁻⁵⁻¹²	Jambon beurre ²	
Rosbeef ¹ Carottes vichy ²	Tortelloni tomate mozzarella Bio ¹⁻²⁻³	Steak haché Garniture de légumes	Sauté de porc aux olives ²⁻³⁻⁵ Pommes de terre vapeur	Cabillaud persillé ⁴ Poêlée campagnarde	
Port salut ²	Mimolette ²	Emmental ²	St moret ²	Yaourt à la vanille ²	
Fruit Bio	Compote multi fruits	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

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
Salade piémontaise ³⁻¹²	Tomates cerises & maïs ⁵⁻¹²	Taboulé à l'orientale ¹	Concombre à la crème ²⁻³⁻¹²	Betteraves rouges ⁵⁻¹²	
Galette jambon fromage ¹⁻²⁻³ Haricots verts Bio	Rôti de veau au romarin ¹⁻³ Ebly ¹⁻²	Pané au fromage ¹⁻²⁻³ Poêlée rustique	Chipolata ¹⁰ Lentilles cuisinées ²⁻³⁻⁵	Colin à la bordelaise ¹⁻⁴ Riz camarguais	
Comté ²	Babybel ²	Leerdammer ²	Vache qui rit ²	Fromage blanc sucré ²	
Flamby ²	Cubes de fruits au sirop léger	Fruit Bio	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 Menu de Noël	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 cœur de palmier ⁵⁻¹²	Jambon sec & beurre ²	Salade de mâche au jambon ⁵⁻¹²	Saumon fumé & beurre ²⁻⁴	
Omelette ³ Petits pois carottes	Rôti de bœuf au jus ¹ Coquillettes au fromage ¹⁻²	Paupiette de veau ¹⁻³⁻⁹ Poêlée à la bretonne aux lardons	Merlu sauce aneth ²⁻⁴ Beignets de légumes ¹	Sauté de chapon au jus ³ Pommes sautées	
Gouda ²	Fraidou ²	Kiri ²	Saint paulin ²	Babybel ²	
Beignet au chocolat ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit Bio	Fruit de saison	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Sapin de mes rêves vanille chocolat ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	

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