

DATE	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	Allergènes	DINER	
LUNDI 05/02	EAU JUS D'ORANGE JUS DE POMME  ☘ CAFE CHOCOLAT LAIT THE  ☘ BEURRE ½ SEL BEURRE DOUX YAOURT ou FROMAGE BLANC	Buffet dominante crudité <b>Suprême de volaille ou brochette de dinde</b> Frites Salade verte Yaourt aromatisé Bio Entremet pistache ou chocolat Fruit	1-3-10  10 7 7	Feuilleté fromage <b>Bœuf</b> Carottes Salade verte Yaourt nature Bio sans sucre Fromage à la coupe Fruit	1-3-7  10 7 7 7
MARDI 06/02	BEURRE ½ SEL BEURRE DOUX YAOURT ou FROMAGE BLANC	Buffet dominante féculent <b>Paupiette de veau ou Emincé de lapin dijonnaise</b> Trio de légumes Salade verte Yaourt aromatisé Bio Fromage à la coupe Fruit	1-3-10 10 10 7 7	Buffet dominante crudité <b>Blanquette de poisson</b> Riz Pilaf Salade verte Yaourt nature Bio sans sucre Yaourt aux fruits Crumble Fruit	1-3-10 4  10 7 7 1
MERCREDI 07/02		Buffet dominante crudité <b>Pièce du boucher sauce au poivre</b> Pâtes Salade verte Yaourt nature Bio sans sucre Fromage blanc aux fruits Pain perdu Fruit	1-3-10 4  10 7 7 1-3-7	Buffet dominante féculent <b>Tortilla</b> Salade verte Yaourt aromatisé Bio Fromage à la coupe Liégeois Fruit	1-3-10  10 7 7 7
JEUDI 08/02	MIEL CONFITURE COMPOTE  ☘ CEREALES PAIN CHOCOLATINE	Buffet charcuterie <b>Poisson bordelaise ou provençale</b> Duo de ratatouille / riz Salade verte Yaourt aromatisé Bio Plateau de fromage Eclair ou chausson aux pommes Fruit	1-3-10 4  10 7 7 1-3-7	Buffet dominante crudité <b>Sot l'y laisse gratiné au comté</b> Pommes de terre persillées Salade verte Yaourt nature Bio sans sucre Fromage blanc sucré Fruit	1-3  10 7 7
VENDREDI 09/02	FRUITS  <div style="border: 1px solid red; padding: 5px; color: red; font-size: small;">Pour votre santé, équilibrez votre menu en vous servant de toutes les couleurs</div>	Buffet dominante crudité <b>Cordon bleu ou omelette</b> Petits pois ou piperade Salade verte Yaourt nature Bio sans sucre Yaourt aromatisé Fruit	1-3-10 3  10 7 7		
 Fait maison BBC : bleu, blanc coeur	En cas de problème d'approvisionnement une modification du menu peut être faite	<u>Allergènes</u> : des traces sont toujours susceptibles d'être retrouvées dans la production des mets se 1-Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3-Cœufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9- céleri 10 Moutarde - 11- Graines de sésame 12-Sulfite 13-Lupin 14-Mollusques <b>PRODUITS PROTEINES - FRUITS &amp; LEGUMES - FECULENTS - PRODUITS LAITIERS</b>			



L'Intendant  
Nicolas DUFRESNE

La Provisseure  
Ketty MOINE