


DATE	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	Allergènes	DINER	
LUNDI 23/04	EAU JUS D'ORANGE JUS DE POMME ✂ CAFE CHOCOLAT LAIT THE ✂ BEURRE ½ SEL BEURRE DOUX YAOURT ou FROMAGE BLANC	Buffet dominante crudité Hachis Parmentier de canard /hachis Parmentier de saumon Salade verte Yaourt nature Bio Sans sucre Fromage à la coupe Compote de fruit Fruit	1-3-10 4 10 7 7	Buffet dominante féculents Quiche aux fromages Tarte au saumon Salade verte Fromage à la coupe Yaourt aromatisé Bio Fruit	1-3-10 7 4 10 7 7
MARDI 24/04	BEURRE ½ SEL BEURRE DOUX YAOURT ou FROMAGE BLANC	Buffet dominante féculents Dos de cabillaud ou poisson frais Poêlée méridionale Salade verte Petits suisse Yaourt aromatisé Bio Beignets Fruit	1-3-10 4 10 7 7 1-3-7	Buffet dominante crudité Cordon bleu Petits pois Salade verte Yaourt aux fruits Yaourt nature Bio Sans sucre Riz au lait Fruit	1-3-10 10 7 7 7
MERCREDI 25/04		Assortiment charcuterie Bavette de bœuf Pâtes Salade verte Yaourt aromatisé Bio Fromage blanc aux fruits ou sucré Pâtisserie Fruit	1-3-10 1 10 7 1-3-7	Buffet dominante féculents Côte de porc Haricots beurre Salade verte Yaourt aromatisé Bio Pain perdu Fruit	1-3-10 10 7 1-3-7
JEUDI 26/04	MIEL CONFITURE COMPOTE ✂ CEREALES PAIN CHOCOLATINE ✂	Buffet dominante féculents Escalope viennoise ou omelette fromage Gratiné choux fleur ou Brocolis Salade verte Yaourt aromatisé Bio Fromage à la coupe Fruit	1-3-10 7 10 7 7	Pizza Poisson frais Semoule Salade verte Yaourt nature Bio Sans sucre Entremet maison Fruit	1 4 1 10 7 1-3-7
VENDREDI 27/04	FRUITS Pour votre santé, équilibrez votre menu en vous servant de toutes les couleurs	Buffet dominante crudité Rôti de porc à l'ail ou sauté de porc Tex Mex Riz Pilaf Salade verte Fromage à la coupe Yaourt nature Bio Sans sucre Salade de fruits Fruit	1-3-10 10 7 7	 On relaxe, On médite On prend du temps pour soi Bon Week End	

 Fait maison
BBC : bleu,
blanc coeur

En cas de problème
d'approvisionnement une
modification du menu peut être faite

Allergènes : des traces sont toujours susceptibles d'être retrouvées dans la production des mets servis
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

PRODUITS PROTEINES - FRUITS & LEGUMES - FECULENTS - PRODUITS LAITIERS



L'Intendant
Nicolas DUFRESNE

La Proviseure
Ketty MOINE

