




DATE	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	Allergènes	DINER	
LUNDI 14/05	EAU JUS D'ORANGE JUS DE POMME ✂	Buffet dominante féculents <b>Bœuf provençale ou sauté de veau normand</b> Poêlée de champignons / Epinard à la crème Salade verte Yaourt aromatisé Bio Fromage à la coupe Fruit	1-3-10  10 7 7	Buffet dominante crudité <b>Hachis Parmentier</b> Salade verte Fromage blanc aux fruits Yaourt nature Bio Sans sucre Fruit	1-3-10  10 7 7
MARDI 15/05	CAFE CHOCOLAT LAIT THE ✂ BEURRE ½ SEL BEURRE DOUX	Buffet dominante crudité <b>Suprême de poulet ou brochette de dinde</b> Frites Salade verte Yaourt nature Bio Sans sucre Flan assorti Fruit	1-3-10  10 7 7	Buffet dominante féculents <b>Saucisse fumée</b> Flageolets Salade verte Yaourt aromatisé Bio Fromage à la coupe Brioche crème anglaise Fruit	1-3-10  10 7 7 1-3-7
MERCREDI 16/05	YAOURT ou FROMAGE BLANC 	Buffet dominante féculents <b>Steak haché</b> Poêlée méridionale Salade verte Yaourt aromatisé Bio Fromage à la coupe Barre glacée Fruit	1-3-10  10 7 7 7	Buffet dominante crudité <b>Poisson frais</b> Pomme vapeur Salade verte Yaourt nature Bio Sans sucre Entremet vanille Fruit	1-3-10 4 10 7 7
JEUDI 17/05	MIEL CONFITURE COMPOTE ✂ CEREALES PAIN CHOCOLATINE	Buffet dominante Charcuterie <b>Paëlla</b> Salade verte Fromage à la coupe Crumble aux pommes / poires Fruit	1-3-10 4 10 7 1	Croque-monsieur <b>Rôti de bœuf</b> Gratin de cote de blettes Salade verte Yaourt aromatisé Bio Fromage à la coupe Semoule aux raisins Fruit	1 7 10 7 7
VENDREDI 18/05	✂ FRUITS  <div style="border: 1px solid red; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Pour votre santé, équilibrez votre menu en vous servant de toutes les couleurs</div>	Buffet dominante féculents <b>Gratin de poisson ou poisson frais</b> Brocolis ou carottes Vichy Salade verte Yaourt aromatisé Bio Fromage à la coupe Fruit	1-3-10 4  10 7 7		

 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 Provisseure  
Ketty MOINE

