



| DATE | PETIT DEJEUNER | DEJEUNER | Allergènes | DINER | |
|--|--|--|--------------------------------------|---|---|
| LUNDI 03/09 | EAU JUS D'ORANGE JUS DE POMME ☒ CAFE CHOCOLAT LAIT THE ☒ BEURRE ½ SEL BEURRE DOUX | Buffet dominante crudités Rôti de bœuf / Bavette de bœuf Pâtes Salade verte Yaourt aromatisé BIO Yaourt BIO sans sucre Glace Fruit | 1-3-10 1 10 7 7 7 | Buffet dominante féculents Sauté de canard Poêlée de ratatouille Salade verte Fromage à la coupe Fruit | 1-3-4 10 7 |
| MARDI 04/09 | YAOURT ou FROMAGE BLANC | Buffet dominante féculents Fish & chips ou poisson frais Poêlée de légumes méridionale Salade verte Fromage à la coupe Compote de pommes et pêches Fruit | 1-3-10 4 10 7 | Buffet dominante crudités Paupiette de veau Riz pilaf Salade verte Fromage blanc sucré ou aux fruits Fruit | 1-3-10 10 7 |
| MERCREDI 05/09 |  | Buffet à composer Emincé de dinde à la dijonnaise Purée de pommes de terre Salade verte Entremet vanille ou chocolat Tarte aux prunes Fruit | 1-3-10 10 7 1-3-7 | Buffet dominante féculents Echine de porc miel soja Gratiné de chou-fleur Salade verte Fromage à la coupe Beignets Fruit | 1-3-10 7 10 7 1-3-7 |
| JEUDI 06/09 | MIEL CONFITURE COMPOTE ☒ CEREALES PAIN CHOCOLATINE | Buffet dominante féculents Jambon grillé chasseur ou aiguillette de poulet Haricots beurre ou printanière de légumes Salade verte Fromage à la coupe Fruit | 1-3-10 10 7 | Bruschetta Poisson frais à l'oseille Semoule aux petits légumes Salade verte Yaourt nature sucré Yaourt BIO sans sucre Fruit | 1-3-10 4 10 7 7 |
| VENDREDI 07/09 | ☒ 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 crudités Steak haché ou Rôti de veau Frites Salade verte Yaourt aux fruits Gélatifié vanille ou chocolat Fruit | 1-3-10 5 10 7 7 |  | |
|  Fait maison BBC : bleu, blanc cœur | 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-Œufs 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 NOUVEAU - PROTEINES - FRUITS & LEGUMES - FECULENTS - PRODUITS LAITIERS | | | |
| L'Intendant Nicolas DURRESNE | | La Provisure Ketty MOINE | | |  |