


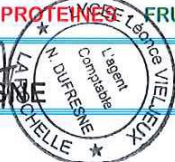


DATE	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	Allergènes	DINER	
LUNDI 10/09	EAU JUS D'ORANGE JUS DE POMME ✂ CAFE CHOCOLAT LAIT THE ✂ BEURRE ½ SEL BEURRE DOUX	Buffet charcuterie Cuisse de poulet aux herbes ou filet de dinde sauce poivron Petits pois ou gratin de courgettes Salade verte Yaourt aromatisé BIO Fromage à la coupe Riz au lait Fruit	1-3-10 10 7 7 7	Buffet dominante crudités Poisson meunière Tian de pommes de terre Salade verte Yaourt nature Bio sans sucre Fromage à la coupe Mousse au chocolat Fruit	1-3-4 4 10 7 7
MARDI 11/09	YAOURT ou FROMAGE BLANC	Buffet dominante crudités Chili con carne Salade verte Yaourt nature Bio sans sucre Fromage à la coupe Crème caramel ou chocolat Fruit	1-3-10 4 10 7 7	Buffet dominante crudités Merguez / Saucisses Lingot de Vendée à l'orientale Salade verte Fromage à la coupe Fruit	1-3-10 10 7
MERCREDI 12/09		Buffet dominante féculents Encornet chorizo Poêlée de légumes parmentières Salade verte Yaourt aromatisé BIO Fromage à la coupe Chou chantilly Fruit	1-3-10 4 10 7 7 1-3-7	Buffet dominante féculents Côte d'agneau Duo de pâtes aux légumes Salade verte Yaourt nature Bio sans sucre Fromage à la coupe Fruit	1-3-10 10 7 7
JEUDI 13/09	MIEL CONFITURE COMPOTE ✂ CEREALES PAIN CHOCOLATINE	Buffet dominante crudités Sauté de porc à la bourguignonne / sauté de veau aux épices Semoule gourmande Salade verte Yaourt nature Bio sans sucre Yaourt nature sucré ou aux fruits Glace Fruit	1-3-10 10 7 7 7	Buffet dominante féculents Faux filet grillé Haricots verts vénitienne Salade verte Yaourt aromatisé BIO Fromage à la coupe Doony's Fruit	1-3-10 4 10 7 7 1-3-7
VENDREDI 14/09	✂ FRUITS Pour votre santé, équilibrez votre menu en vous servant de toutes les couleurs	Buffet dominante féculents Echine de porc ½ sel ou escalope de porc Epinards ou gratin de chou-fleur Salade verte Yaourt aromatisé BIO Fromage à la coupe Fruit	1-3-10 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-Ceufs 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 PROTÉINÉS - FRUITS & LEGUMES - FECULENTS - PRODUITS LAITIERS			

L'intendant
Nicolas DUFRESNELa Provisure
Ketty MOINE