


DATE	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	Allergènes	DINER	
LUNDI 24/09	EAU JUS D'ORANGE JUS DE POMME ☒ CAFE CHOCOLAT LAIT THE ☒ BEURRE ½ SEL BEURRE DOUX YAOURT ou FROMAGE BLANC	Buffet dominante féculents Suprême de poulet aux herbes / Emincé de lapin à la moutarde Salsifis à la crème ou petits pois Salade verte Yaourt nature Bio sans sucre Fromage à la coupe Chausson aux pommes Fruit	1-3-10 10 10 7 7 7	Buffet dominante crudités Croque- monsieur Salade verte Yaourt aromatisé BIO Yaourt aux fruits Gâteau Basque Fruit	1-3-4 1 10 7 1 1-3-7
MARDI 25/09	BEURRE ½ SEL BEURRE DOUX YAOURT ou FROMAGE BLANC	Buffet dominante crudités Pâte Carbonara ou au saumon Salade verte Yaourt aromatisé BIO Yaourt assortis Pâtisserie Fruit	1-3-10 1-4 10 7 7 1-3-7	Buffet dominante féculents Cordon bleu Epinards gratinés Salade verte Yaourt Bio sans sucre Fromage à la coupe Fruit	1-3-10 1 10 7 7
MERCREDI 26/09		Pizza Escalope de veau ou noix de veau rôtie Tomate provençale ou printanière de légumes Salade verte Yaourt Bio sans sucre Fromage à la coupe Riz au lait Fruit	1 10 7 7 7	Buffet dominante crudités Gnocchi bolognaise Poêlée champêtre Salade verte Yaourt aromatisé BIO Entremet chocolat Fruit	1-3-10 10 7 7
JEUDI 27/09	MIEL CONFITURE COMPOTE ☒ CEREALES PAIN CHOCOLATINE	Buffet dominante crudités Steak haché ou faux filet Purée de pommes de terre Salade verte Yaourt aromatisé BIO Fromage portion Fruit	1-3-10 10 7 7	Buffet dominante féculents Rôti de porc à l'ail Carottes orientales Salade verte Yaourt Bio sans sucre Fromage à la coupe Glace Fruit	1-3-10 10 7 7 7
VENDREDI 28/09	☒ 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 féculents Dos de cabillaud dieppoise ou poisson frais Brocolis - Poêlée forestière Salade verte Fromage à la coupe Fruits au sirop Fruit	1-3-10 4 10 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

PRODUITS PROTEINES - FRUITS & LEGUMES - FECULENTS - PRODUITS LAITIERS

L'Intendant
Nicolas DUFFRESNE




La Provisseur
Ketty MOINE

