

DATE	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	Allergènes	DINER	
LUNDI 01/10	EAU JUS D'ORANGE JUS DE POMME  ☒ CAFE CHOCOLAT LAIT THE  ☒ BEURRE ½ SEL BEURRE DOUX	Buffet dominante crudités <b>Filet de dinde sauce au bleu / noix de veau</b> Purée de pommes de terre Salade verte <b>Yaourt nature Bio sans sucre</b> <b>Yaourt aromatisé Bio</b> Glace Fruit	1-3-10  10 7 7 7	Buffet dominante féculents <b>Paupiette de veau</b> Poêlée de ratatouille Salade verte <b>Fromage à la coupe</b> Fruit	1-3-4  10 7
MARDI 02/10	YAOURT ou FROMAGE BLANC	Buffet dominante féculents <b>Dos de colin gratiné / poisson frais</b> Poêlée de légumes / panais Salade verte <b>Fromage à la coupe</b> Salade de fruits Fruit	1-3-10 1-4  10 7	Buffet dominante crudités <b>Sauté de dinde au curry</b> Semoule Salade verte <b>Mousse au chocolat / mousse au citron</b> Fruit	1-3-10  1 10 7
MERCREDI 03/10		Buffet à composer <b>Rôti de bœuf</b> Pâtes Salade verte <b>Crème au chocolat / crème au Yuzu</b> Cake Fruit	1-3-10  10 7 1-3-7	Buffet dominante féculents <b>Navarin d'agneau</b> Printanière de légumes Salade verte <b>Fromage à la coupe</b> Doony's Fruit	1-3-10  10 7 1-3-7
JEUDI 04/10	MIEL CONFITURE COMPOTE  ☒ CEREALES PAIN CHOCOLATINE	Buffet dominante féculents <b>Saucisses bleu blanc cœur / Boulette de bœuf</b> Carottes à la crème / Salsifis gratinés Salade verte <b>Fromage à la coupe</b> Fruit	1-3-10  1 10 7	Feuilleté hot dog <b>Poisson frais</b> Ecrasé de brocolis Salade verte <b>Yaourt Bio sans sucre</b> <b>Yaourt nature sucré</b> Fruit	1-3-10 4  10 7 7
VENREDI 05/10	☒ 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 crudités <b>Aiguillette de poulet / sauté de porc bleu blanc cœur</b> Gratin dauphinois Salade verte <b>Yaourt aux fruits</b> <b>Yaourt bio aromatisé</b> 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	<b>Allergènes :</b> 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 coque 9-Pêleri 10 Moutarde - 11- Graines de sésame 12-Sulfite 13-Lupin 14-Mollusques			
L'Intendant Nicolas DUFRESNE		La Provisoire Ketty MOINE			

PRODUITS PROTEINES - FRUITS & LEGUMES - FECULENTS - PRODUITS LAITIERS