

DATE	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	Allergènes	DINER	
LUNDI 22/10	EAU JUS D'ORANGE JUS DE POMME ☘ CAFE CHOCOLAT LAIT THE ☘ BEURRE ½ SEL BEURRE DOUX YAOURT ou FROMAGE BLANC	Buffet dominante féculents Cuisse de poulet aux épices / Suprême de poulet aux herbes Poêlée maraîchère Salade verte Yaourt nature BIO sans sucre Fromage à la coupe Tartes assorties Fruit	1-3-4 10 7 7 1-3-7	Buffet dominante crudités Saucisses BBC Haricots blancs Salade verte Yaourt bio aromatisé Yaourt aux fruits Crème caramel Fruit	1-3-4 10 7 7
MARDI 23/10	☘ BEURRE ½ SEL BEURRE DOUX YAOURT ou FROMAGE BLANC	Buffet mixte Sauté de veau portugaise / côte de porc Michigan Purée de légumes Salade verte Yaourt bio aromatisé Yaourt assorti Pâtisserie Fruit	1-3-10 10 7 7 1-3-7	Buffet mixte Tarte quatre fromages / Quiche Lorraine Salade verte Yaourt nature BIO sans sucre Fromage à la coupe Fruit	1-3-10 1-3 10 7 7
MERCREDI 24/10		Buffet dominante crudités Kebab Frites Salade verte Yaourt BIO sans sucre Fromage à la coupe Glace Fruit	1 10 7 7 7	Buffet dominante crudités Rougail Riz Salade verte Yaourt bio aromatisé Entremet chocolat Bavarois Rubanné Fruit	1-3-10 10 7 7 1-3-7
JEUDI 25/10	MIEL CONFITURE COMPOTE ☘ CEREALES PAIN CHOCOLATINE ☘ FRUITS	Buffet dominante féculents Boulette au bœuf / boulette à la volaille Haricots verts ou beurre Salade verte Yaourt bio aromatisé Fromage à la coupe Fruit	1-3-10 10 7 7	Buffet dominante féculents Côte d'agneau au miel Trio de légumes Salade verte Yaourt BIO sans sucre Fromage à la coupe Fruit	1-3-10 10 7 7
VENDREDI 26/10	☘ 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 féculents Fish & chips / poisson frais Poêlée champêtre Salade verte Fromage à la coupe Fruits au sirop Fruit	1-3-10 4 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 PROPRES A LA ROCHELLE - FRUITS & LEGUMES - FECULENTS - PRODUITS LAITIERS			

N. Dufresne

L'Intendant
Nicolas DUFRESNE



La Provisoire
Ketty MOINE

