

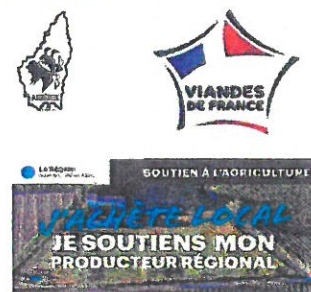


MENU DU 29 NOVEMBRE AU 03 DECEMBRE 2021

		LUNDI 29		MARDI 30		MERCREDI 01		JEUDI 02		VENDREDI 03	
PETIT DEJEUNER		beurre, confiture, miel, lait, café, thé, cacao, pain fromage, jus de fruit, pain de mie		beurre, confiture, miel, lait, café, thé, cacao, pain fromage, fruit, biscottes		beurre, confiture, miel, lait, café, thé, cacao, pain fromage, jus de fruit, pain céréales		beurre, confiture, miel, pain lait, café, thé, cacao, pain fromage, fruit, céréales		beurre, confiture, miel, lait, café, thé, cacao, pain fromage, viennoiserie, jus de fruit	
DEJEUNER	Entrée	SALAD' BAR macédoine/celeri salade	3,7,10, 12	salade de RIZ crevette/maïs salade	4,2 2	POIVRONS marinés salade		velouté de CAROTTE au curcuma	7	feuilleté POULET feuilleté de la mer salade	1,3,7,4 2,14
	Plat	TORTELLINI AUX LÉGUMES DU SOLEIL fromage rapé	1,3,7	STEACK de BŒUF sauce marchand de vin galette	1,7	COUSCOUS SEMOULE LÉGUMES BOULETTE POULET MERGUEZ sauce harissa	1,7	CABILLAUD tapenade colin aux légumes	1,4,7	AGNEAU en tranche rôti poisson	4
				BROCOLIS aux champignons choux fleur à la polonaise	7			ENDIVES braisées butternut grillée	1,7	RISOTTO de légumes fenouil braisé	7
	produit laitier	BUCHE du pilat yaourt	7	COULOMMIERS yaourt	7	FAISSELLE	7	MIMOLETTE yaourt	7	YAOURT aux fruits	7
dessert	PARIS -AUBENAS	1,3,7,8	FAR BRETON	1,3,7	FRUIT		COCKTAIL DE FRUITS		FRUIT		
DINER	Entrée	RADIS beurre salé	7	bouillon de PATES	1	SAUCISSON sardine	4	SALADE FRISÉE croûtons/noix	1,8	A chaque repas vous avez droit à : une entrée chaude OU une entrée froide un plat chaud un produit laitier : yaourt OU fromage Un dessert OU un fruit vous pouvez demander une assiette en fonction de votre appétit ou/et un supplément légumes	
	Plat	POISSON PANÉ citron	1,4,7	emincé de VOLAILLE sauce curry	1,7	blanquette de VEAU	1,7	POULET sauce chasseur	1,7		
		RIZ fondue de poireaux	1,7	POLENTA	7	HARICOTS VERTS	7	Écrasé de p de t	7		
	produit laitier	CREME CARAMEL	7	PETIT SUISEE	7	BLEU DE Bresse	7	RONDELÉ	7		
	dessert	FRUIT		FRUIT		ILES FLOTTANTES	1,3,7	FLAN AU CITRON	1,3,7		

LISTE DES ALLERGENES

1. A BASE DE DLÉ	9. A BASE DE CELERI
2. A BASE DE CRUSTACE	10. A BASE DE MOUTARDE
3. A BASE D'ŒUF	11. A BASE DE SESAME
4. A BASE DE POISSON	12. A BASE DE SULFITE
5. A BASE D'ARACHIDE	13. A BASE DE LUPIN
6. A BASE DE SOJA	14. A BASE DE MOLLUSQUE
7. A BASE DE LAIT	
8. A BASE DE FRUITS COQUE	



FRUITS et LEGUMES FRAIS

 ALLERGENES 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.
 AGRICULTURE BIOLOGIQUE

 FAIT MAISON

 REPAS à THEME

 REPAS ALTERNATIF

 FROMAGE à la COUPE

LYON POURVALENT ASTIER
 M. THIBAUT
 PROVEUR

LYON POURVALENT ASTIER
 M. THIBAUT
 GASTRONOME