



# MENU DU 03 AU 07 JANVIER 2021

		LUNDI 03	MARDI	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
<b>PETIT DEJEUNER</b>			beurre, confiture, miel, lait, café, thé, cacao, pain fromage, jus de fruit	beurre, confiture, miel, lait, café, thé, cacao, pain fromage, fruit, fromage blanc	beurre, confiture, miel, pain lait, café, thé, cacao, pain fromage, jus de fruit, céréales	beurre, confiture, miel, lait, café, thé, cacao, pain fromage, viennoiserie, fruit
<b>DEJEUNER</b>	Entrée	<b>SOUPE DE LÉGUMES</b> salade	<b>SALAD' BAR</b> concombre/carotte	salade de <b>FENOUIL</b> à l'orange	<b>SALADE COMPOSÉE</b> fromage/croûtons	<b>FEUILLETÉ au fromage</b> quiche au thon salade
	Plat	<b>POISSON PANÉ</b> filet de lieu à la normande	<b>GNOCCHI</b> <b>AUX LÉGUMES</b> <b>D'HIVER</b>	<b>Steack</b> sauce au poivre galette	<b>POTÉE</b> <b>AUVERGNATE</b>	<b>sauté de DINDE</b> à la moutarde poisson
		<b>HARICOTS VERTS</b> en carbonara haricots beurre				
	produit laitier	<b>CAMEMBERT</b> yaourt	<b>TOMME de Savoie</b> yaourt	<b>EMMENTAL</b> yaourt	<b>FROMAGE BLANC</b> coulis de fruits	<b>MORBIER</b> yaourt
	dessert	<b>FRUIT (pomme)</b>	<b>GALETTES DES ROIS</b> fruit	<b>CREME</b> au CHOCOLAT fruit	<b>FRUIT (orange)</b>	<b>CREPES</b> au sucre
<b>DINER</b>	Entrée	<b>CHAMPIGNONS</b> à la grecque	<b>MÉLI-MÉLO</b> maïs / c, de palmier	<b>JAMBON blanc</b> beurre salade	<b>SOUPE de VERMICELLE</b>	<p><b>A chaque repas vous avez droit à :</b>            une entrée chaude <b>OU</b> une entrée froide            un plat chaud            un produit laitier : yaourt <b>OU</b> fromage            Un dessert <b>OU</b> un fruit  <b>vous pouvez demander une assiette en fonction de votre appétit ou/et un supplément légumes</b></p>
	Plat	<b>CORDON BLEU</b>	<b>GIGOT D'AGNEAU</b> jus de miel et cumin	<b>BLANQUETTE</b> <b>DE VEAU</b>	<b>GRATIN</b> de fruits de mer	
		<b>RIZ aux oignons</b> à la tomate	<b>JARDINIÈRE</b> de légumes	<b>RATATOUILLE</b>	<b>BOULGOUR</b> au curry	
	produit laitier	<b>FAISSELLE</b>	<b>VACHE qui RIT</b>	<b>YAOURT</b>	<b>YAOURT aux fruits</b>	
dessert	<b>FLAN au caramel</b> fruit	<b>FRUIT (banane)</b>	<b>FAR BRETON</b> fruit	<b>ABRICOT</b> au sirop		

## LISTE DES SUBSTANCES OU PRODUITS DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

- 1.céréales contenant du gluten
- 2.produits à base de crustacés
- 3.produits à base d'œuf
- 4.produits à base de poisson
- 5.produits à base d'arachide
- 6.produits à base de soja
- 7.produits laitiers
- 8.produits à base de fruits à coques
- 9.produits à base de celeri
- 10.produits à base moutarde
- 11.produits à base de sésame
- 12.produits à base de sulfite
- 13.produits à base de lupin
- 14.produits à base de mollusque



ALLERGENES 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE



FAIT MAISON



REPAS À THÈME



REPAS ALTERNATIF



FRUITS et LEGUMES FRAIS



FROMAGE à la COUPE

