



MENU DU 10 AU 14 JANVIER 2022

PETIT DEJEUNER

LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
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	SAUCISSON/PÂTÉ salade		SOUPE de patate douce salade	7	SALADE FRISÉE croustons	7	salade de PÂTES salade	7	PIZZA 3 fromages salade	1,3,7
Plat	rôti de PORC sauce charcutiere poisson	1, 1,3,7	BŒUF BOURGUIGNON galette		gratin de THON beignets de poisson	1,3,4,7	ŒUFS à la florentine et EPINARDS à la crème	1,3,7	CANARD à l'orange poisson	
	CAROTTES sautées flan de POIREAUX	7 1,3,7	FUSILLIS RATATOUILLE	1,7	EPEAUTRE aux légumes semoule aux raisins	1,7		1,7	PETIT POIS lardons flageolets au jus	
produit laitier	COULOMMIERS yaourt	7	YAOURT à l'abricot	7	GRUYERE yaourt	7	REBLOCHON yaourt	7	FAISSELLE à la ciboulette	7
dessert	TARTE AUX FRUITS fruit	1,3,7	FRUIT (pomme)		FRUIT (clémentines)		MUFFIN myrtille fruit	1,3,7	FRUIT (kiwi)	

DINER

Entrée	ENDIVES au fromage	7	ASPERGES vinaigrette		BOUILLON de vermicelle	1	MELI-MELO soja / maïs		A chaque repas vous avez droit à : une entrée chaude <u>OU</u> une entrée froide un plat chaud un produit laitier : yaourt <u>OU</u> fromage Un dessert <u>OU</u> un fruit vous pouvez demander une assiette en fonction de votre appétit ou/et un supplément légumes	
Plat	LAPIN sauce moutarde	1,1	ESCALOPE viennoise sauce moutarde	1,3,7	CHIPO/MERGUEZ poisson		POISSON tex-mex ketchup	1,4,7		
	POMME DE TERRE bougères		COURGETTES en gratin	1,7	LENTILLES à la tomate		mélange 3 céréales curcuma	1,7		
produit laitier	CANTADOU	7	YAOURT aux fruits	7	BRIE	7	BOURSIN	7		
dessert	FRUIT (orange)		mousse au CHOCOLAT	1,3,7	BEIGNET	1,3,7,5	COMPOTE de fruits			

LISTE DES ALLERGENES

1. A BASE DE BLE
2. A BASE DE CRUSTACÉ
3. A BASE D'ŒUF
4. A BASE DE POISSON
5. A BASE D'ARACHIDE
6. A BASE DE SOJA
7. A BASE DE LAIT
8. A BASE DE FRUITS COQUE

9. A BASE DE CELERI
10. A BASE DE MOUTARDE
11. A BASE DE SESAME
12. A BASE DE SULFITE
13. A BASE DE LUPIN
14. A BASE DE MOLLUSQUE



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

