



PETIT DEJEUNER

MENU DU 17 AU 21 JANVIER 2022

		LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
		beurre, confiture, miel, lait, café, thé, cacao, pain fromage, jus de fruit, pain de mie	beurre, confiture, miel, lait, café, thé, cacao, pain fromage, jus de fruit, biscottes	beurre, confiture, miel, lait, café, thé, cacao, pain fromage, fruit, pain céréales	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
DEJEUNER	Entrée	salade de LENTILLES salade	SALAD' BAR tomates-celeri-betterave salade	MACÉDOINE salade 3,7,10	CAROTTES râpées endives noix 8	salade de PERLES surimi salade 7,4,14
	Plat	RAVIOLI à la ratatouille TORTELLINI au fromage sauce râpé 1,3,7	VEAU en sauce galette épinards 1,7 1,3,7	RÔTI de PORC POISSON 4	DOS de COLIN sauce citron poisson pané 4 1,3,4,7	VOLAILE au curry crousti fromage 1,7
	produit laitier	FAISSELLE 7	P de T rissolées pomme dauphine 7	CHOU ROUGE pois gourmand 7	RIZ PILAF aux légumes risotto petit pois 7	PETIT POIS haricots verts 7
	dessert	FRUIT (pomme)	BLEU yaourt 7	TOMME de Savoie yaourt 7	PETIT SUISSE yaourt 7	CANTAL yaourt 7
DINER	Entrée	JAMBON BLANC beurre	TABOULÉ salade 7	NEMS poulet samoussa légumes 1,7 1,7	salade frisée chèvre chaud 1,7	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	BOULETTE DE BŒUF à la tomate	CANARD à l'orange 1,4,7	NOUILLE CHINOISE 1,7	CHIPO/MERGUEZ poisson	
		BOULGHOUR aux oignons 1,7	EPINARDS à la crème 1,7	POULET TERYAKI 1,7	FLAGEOLETS au jus	
	produit laitier	YAOURT aux fruits 7	RONDELÉ 7	YAOURT 7	EMMENTAL 7	
DINER	dessert	LIEGEOIS CHOCOLAT/VANILLE 1,3,7	FRUIT (orange)	BEIGNET noisette 1,3,7,5	GLACE 1,3,7	

LISTE DES ALLERGENES

1. A BASE DE BLE
2. A BASE DE CRUSTACE
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 MIEUX
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

