



DATE	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	Allergènes	DINER	
LUNDI 28/01	EAU JUS D'ORANGE JUS DE POMME ✂ CAFE CHOCOLAT LAIT THE ✂ BEURRE ½ SEL BEURRE DOUX YAOURT ou FROMAGE BLANC	Buffet dominante féculents <b>Saucisse de Toulouse / Boudin noir / Andouillette</b> Purée de légumes Salade verte Fromage à la coupe Yaourt Bio aromatisé Compote aux fruits Fruit	1-3-10  10 7 7	Buffet dominante crudités <b>Emincé de dinde au curry</b> Pommes rissolées Salade verte Fromage à la coupe Yaourt nature BIO sans sucre Fruit	1-3-10  10 7 7
MARDI 29/01	BEURRE ½ SEL BEURRE DOUX YAOURT ou FROMAGE BLANC	Buffet dominante féculents <b>Cuisse de pintade aux raisins / Filet de poulet sauce suprême</b> Riz Salade verte Fromage portion Yaourt nature BIO sans sucre Tarte au chocolat ou aux fruits Fruit	1-3-10  10 7 7 1-3-7	Buffet dominante féculents <b>Joue de porc bourguignonne</b> Printanière de légumes Salade verte Petits suisse Fruit	1-3-10  10 7
MERCREDI 30/01		Buffet Mixte <b>Pizza quatre saisons ou Louisiane ou Océane</b> Salade verte Fromage à la coupe Yaourt Bio aromatisé Glace Fruit	1-3-10 4 10 7 7 7	Buffet dominante crudités <b>Gratin de poisson</b> Riz pilaf Salade verte Fromage portion Yaourt nature BIO sans sucre Fruit	1-3-10 4 10 7 7
JEUDI 31/01	MIEL CONFITURE COMPOTE ✂ CEREALES PAIN CHOCOLATINE	Buffet dominante crudités <b>Dos de cabillaud sauce Hollandaise ou poisson frais</b> Semoule nature ou Boulgour Salade verte Yaourt nature BIO sans sucre Fromage blanc aux fruits Fruit	1-3-10 4 10 7 7	Buffet dominante féculents <b>Steak haché</b> Choux Romanesco Salade verte Yaourt Bio aromatisé Fromage à la coupe Fruit	1-3-10  10 7 7
VENDREDI 01/02	✂ 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 charcuterie <b>Sauté de bœuf BBC 5 épices / Paleron braisé</b> Haricot vert et beurre Salade verte Fromage à la coupe Yaourt Bio aromatisé Fruit	1-3-10  10 7 7		
Fait maison BBC : bleu, blanc cœur	En cas de problème d'approvisionnement une modification du menu peut être faite	<b>Allergènes</b> : des traces sont toujours susceptibles d'être retrouvées dans la production des mets servis 1-Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3-Œufs 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 <b>PRODUITS PROTEINES - FRUITS &amp; LEGUMES - FECULENTS - PRODUITS LAITIERS</b>			

L'Intendant  
Nicolas DUFRESNE

La Provisoire  
Ketty MOINE

