







Du 16 au 20 janvier 2023

Vendredi Lundi Mardi Jeudi 16 janvier 17 janvier 20 janvier 19 janvier Salade de riz au thon et mais Croque-monsieur Pizza légumes 🚳 (clot) Salade verte in Salade verte Salade verte Lentilles vinaigrette Pomelos Met œufs durs Steak végétal Chipolatas local Penné au beurre (B) Poisson au four Salade composée (carottes mais) Endives braisées Sauté de poulet vanille (gousse) Gouda Filet de poisson meunière Poisson citron Yaourt aromatisé Printanières de légumes Purée de pdt M Pâtes torsade 🚳 Brocolis huile d'olive Navet braisé Yaourt nature sucré Camembert Comté / fromage blanc St Paulin Petit suisse aromatisé Compote de fruits Clémentine Paris-brest Fruits de saison Banane Fruit de saison Salade de fruits exotiques Crème caramel

-----: légumes et fruits -----: féculents et sucres -----: produits laitiers

Nous tenons à vous informer que le chef se réserve le droit de modifier les menus en fonction des effectifs et de l'arrivage des produits frais. La majorité des plats sont « fait maison » la cheffe de restauration porte une attention particulière à ce qu'un maximum de produits frais, de saison et/ou issus de l'apriculture biologique entrent dans la composition des menus.

Le Chef de Cuisine

La Gestionnaire S. BATH

Le Principal

GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 3

Du 16 au au 20 janvier 2023

		CÉRÉALES	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINE DE	LAIT ANHYDRIDE		LUPIN MOLLUSC	MOLLUSQU
	Pizza légumes BIO (clot) couraite parans	GLUTEN						COQUE			SÉSAME		SULFITE		
NDI	Pizza légumes BIO (clot) Quante poissons	_>													
	Salade verte												1		
	Steak végétal						X				\sim				
	Penné au beurre BIO Pales Bio aucheunt	\rightarrow					-					X	1		
	Endives braisées					3						X			
	Gouda											X	1		
	Yaourt aromatisé											X			
	Clémentine														
	banane														
RDI	salade verte M														
	lentilles vinaigrette Met œufs durs			2						X			7		
	chipolatas local														
	poisson au four				7					1		×			
	purée de pdt M											X	1		
	brocolis huile d'olive														
	comté / fromage blanc											X			
	Paris-brest Notatts	X		X				-1				X			
	fruit de saison														
JDI	Croque-monsieur M			*		***************************************				L				-	
	Salade composée (carottes mais)			- AK						^		-			
	Sauté de poulet vanille (gousse)	X					_					1		-	
	Poisson citron												-	-	
	Pâtes torsade BIO											1	-		
	Navet braisé											D	2	-	
	St Paulin											X		-	
	Petit suisse aromatisé											X	1	-	
	Salade de fruits exotiques											-		1	
	crème caramel M			X								~		-	
NDREDI	salade de riz au thon et mais				X					上			X		
	salade verte									>			1		
	pomelos											1	-		
	filet de poisson meunière	~	***************************************	X	V				 		 	X			
	printanières de légumes Dans alei -	-		-								1			
	yaourt nature sucré										-	1	-	+	
	camembert											1	,	+	
	compote de fruits					=======================================					-	-	-	-	
	fruits de saison													+	

Le Principa

a gestionnaire

Brest.