



















# MENU

SEMAINE 1 / 2023

3 janvier au 6 janvier 2023

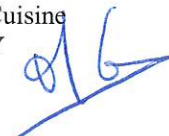
 <b>Lundi</b> <b>2 janvier 23</b>	<b>Mardi</b> <b>3 janvier 23</b>	<b>Jeudi</b> <b>5 janvier 23</b>	<b>Vendredi</b> <b>6 janvier 23</b>
	<p>salade verte             carottes rapées </p>  <p>steak haché sce poivre             torsades bio locales et            haricots verts             Tome du Val d'Arly             Petit suisse nature sucré</p> <p>Pomme            Clémentines</p>	<p>Charcuterie (cornichons ou            beurre)            Betteraves rouges vinaigrette             Sauté de dinde moutarde ancienne             Dos de colin au poireaux</p> <p>Pdt au romarin            Brocolis huile d'olive</p> <p>St nectaire             Yaourt local</p> <p>Tarte pommes             Tarte normande             Oranges</p>	<p>Salade de pdt aux harengs             Salade verte et râpé             Filet de hoky pané tomate            Gratin de choux fleurs</p>  <p>Comté            Yaourt local aromatisé             Ananas frais            Compote</p>

----- : légumes et fruits    - - - - - : protéines    - - - - - : 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'agriculture biologique entrent dans la composition des menus.

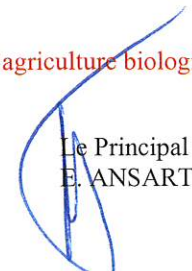
La Cheffe de Cuisine  
M. GAUTHEY



La Gestionnaire  
S. BATH



Le Principal  
E. ANSART



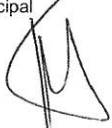
# GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 1

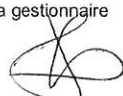
Du 3 au 6 janvier 2023

	PLATS PROPOSÉS	CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
<b>LUNDI</b>	BONNE ANNEE, BONNE SANTE A TOUS !														
<b>MARDI</b>	salade verte M									XX			X		
	carottes rapées M									XX			X		
	steak haché sce poivre M	X										X	X		
	torsades bio locales et haricots verts M	X										X	X		
	tome du Val d'Arly											X	X		
	petit suisse nature sucré											X	X		
	pomme											X	X		
	clémentines											X	X		
<b>JEUDI</b>	charcuterie (cornichons ou beurre)	X					X					X	X		
	betteraves rouges vinaigrette M	X								XX		X	X		
	sauté de dinde moutarde ancienne M	X								XX		X	X		
	dos de colin au poireaux				X							X	X		
	pdt au romarin											X	X		
	brocolis huile d'olive											X	X		
	st nectaire yaourt local											X	X		
	tarte pommes M <i>pomme compote</i>	X		X								X	X		
	tarte normande M	X		X								X	X		
	oranges											X	X		
<b> VENDREDI</b>	salade de pdt aux harengs M				X					XX		X	X		
	salade verte et râpé M									XX		X	X		
	filet de hoky pané tomate	X		X	X							X	X		
	gratin de choux fleurs	X										X	X		
	comté											X	X		
	yaourt local aromatisé											X	X		
	Ananas frais											X	X		
	Compote											X	X		

Le Principal



La gestionnaire



La cheffe de cuisine

