














# MENU

SEMAINE 40 - 2023

Du 2 au 6 octobre 2023

 <p><b>Lundi</b> 2 oct</p>	<p><b>Mardi</b> 3 oct</p>	<p><b>Jeudi</b> 5 oct</p>	<p><b>Vendredi</b> 6 oct</p>
<p>Céleris rémoulade Tomates mozzarella Salade verte</p> <p>Quenelles aux champignons Quenelles <b>de brochet</b></p>  <p>Riz basmati &amp; brocolis</p> <p>Yaourt de Savoie  Brie</p> <p>Gâteaux de riz  <del>Banane</del> <i>Poires</i></p>	<p>Rillette et pain grillé Betteraves rouges en salade Salade verte</p> <p><b>Cordon bleu</b> <b>Fish and Chips</b></p> <p>Frites &amp; gratin de choux fleur</p>  <p>Petit suisse Saint Paulin</p> <p>Mousse chocolat  Raisin</p>	<p>La macédoine de légumes frais <b>Rosette et cornichons</b>  Salade verte</p>  <p><b>Crêpe au jambon</b>  <b>Crêpe au saumon</b></p> <p>Salade automnale</p> <p>Yaourt nature Abondance </p> <p>Pêche melba Compote</p>	<p><i>Carottes râpées</i> <i>Friand au fromage</i> <i>Salade verte</i></p> <p><b>Chipolatas au grill</b> <b>Beignets de poisson</b></p>  <p><i>Purée &amp; haricots verts</i></p> <p><i>Fromage blanc</i> <i>Buchette de chèvre</i></p> <p><i>Flan pistache</i> <i>Pomme</i></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.

Le Chef de Cuisine  
J.R HASBROUCQ

La Gestionnaire  
S. BATH

Le Principal  
E. ANSART

# GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 40

Du 2 au 6 octobre 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>	Céleris rémoulade			X					X	X			X		
	Tomates mozzarella									X		X	X		
	Salade verte									X		X	X		
	Quenelles aux champignons	X		X								X			
	Quenelles de brochet	X		X	X							X			
	Riz basmati & brocolis	X										X			
	Yaourt de Savoie local	X										X			
	Brie											X			
	Gâteaux de riz maison	X		X								X			
Banane															
<b>MARDI</b>	Rillette et pain grillé	X													
	Betteraves rouges en salade									X			X		
	Salade verte									X			X		
	Cordon bleu	X		X								X			
	Fish and Chips	X		X	X							X			
	Frites & gratin de chou fleur	X										X			
	Petit suisse											X			
	Saint Paulin											X			
	Mousse chocolat maison			X								X			
Raisin															
<b>JEUDI</b>	macédoine de légumes frais-maison			X					X	X					
	Rosette et cornichons									X			X		
	Salade verte									X			X		
	Crêpe au jambon maison	X		X								X			
	Crêpe au saumon maison	X		X	X							X			
	Salade automnale									X			X		
	Yaourt nature											X			
	Abondance-local											X			
	Pêche melba											X			
Compote															
<b> VENDREDI</b>	Carottes râpées								X				X		
	Friand au fromage	X		X								X			
	Salade verte									X			X		
	Chipolatas au grill												X		
	Beignets de poisson	X		X	X							X			
	Purée & haricots verts											X			
	Fromage blanc											X			
	Buchette de chèvre											X			
	Flan pistache			X								X			
Pomme															