









































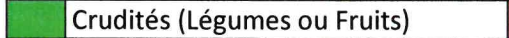
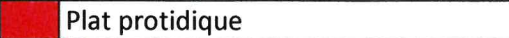



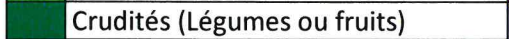




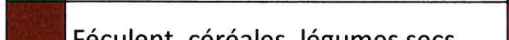




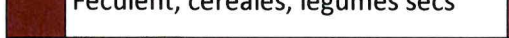






# Semaine du 16 au 20 novembre 2020

	Lundi 16/11/20	Allergènes	Mardi 17/11/20	Allergènes	Jeudi 19/11/20	Allergènes	Vendredi 20/11/20	Allergènes
<b>Entrée</b>	 CAROTTES RAPEES BIO *	10-12	 SALADE DE BLE BIO *	1-3-7 10-12	 BATAVIA ET JAMBON	10-12	 ROSETTE CORNICHON	7-12
	 BETTERAVE A L'EMMENTAL	7-10-12	 CHOU-FLEUR MIMOSA *	3-10-12	 FEUILLE DE CHENE ET CROUTONS	1-10-12	 PATE DE CAMPAGNE	3-7-12
	 RADIS NOIR RAPE *	10-12	 MAIS AU SURIMI *	2-3-4 10-12	 MELI MELO DE SALADE VERTE AU PARMESAN	7-10-12	 MESCLUN EMMENTAL	7-10-12
<b>Plat protidique</b>	 CORDON BLEU	1-3-7-8	 GARDIANE DE BŒUF *	12	 ROTI DE PORC A LA NORMANDE *	7-1	 QUENELLE GRATINEE *	1-7
	 BROCHETTE SAUCE KEBAB *	7	 MERLU A L'INDIENNE *	1-4-7 12	 POULET AUX TOMATES CONFITES *	7-12	 LIEU AU COULIS DE POIVRON*	4-7
<b>Garniture</b>	 FRITES		 RIZ BIO DE CAMARGUE	7	 PATES BIO	1-7	 SEMOULE BIO AU BEURRE	1-7
	 CHAMPIGNONS A LA CREME	7	 COURGETTES BIO A L'ITALIENNE		 PRINTANIERE DE LEGUMES	7	 RATATOUILLE	
<b>Produit laitier</b>	 YAOURT SUCRE	7	 FROMAGE PORTION	7	 FROMAGE PORTION	7	 FROMAGE PORTION	7
<b>Dessert</b>	 ASSORTIMENT DE FRUITS FRAIS DE SAISON		 MOUSSE CHOCOLAT NOIR	6-7	 CRUMBLE A LA POMME *	1-7	 ASSORTIMENT DE FRUITS FRAIS DE SAISON	
	 ASSORTIMENT DE FRUITS FRAIS DE SAISON		 MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT	6-7	 FEUILLETE SUISSE *	1-6-7-8		
	 ASSORTIMENT DE FRUITS FRAIS DE SAISON		 COMPOTE DE FRUITS		 CONGOLAIS COCO-CHOCOLAT *	3-6-8		


• PLATS REALISES PAR NOS SOINS

## Légende

Groupes d'aliments		Identification des produits		
 Crudités (Légumes ou Fruits)	 Plat protidique			
 Crudités (Légumes ou fruits)	 Plat gras (entrée, plat ou dessert)			
 Féculent, céréales, légumes secs	 Dessert sucré			
 Produit laitier	 Menu recommandé			

Allergènes				
1. Gluten	4. Poissons	7. Lait	10. Moutarde	13. Lupin
2. Crustacés	5. Arachides	8. Fruits à coque	11. Sésame	14. Mollusques
3. Œufs	6. Soja	9. Céleri	12. Anh. Sulfureux, sulfites	

  
**Arnaud SAGNIER**  
 LE GESTIONNAIRE

  
**Carole PONIEWIERA**  
 La Principale