



LE MENU DE LA SEMAINE



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 28
Sep

MARDI | 29
Sep

MERCREDI | 30
Sep

JEUDI | 01
Oct

VENDREDI | 02
Oct

DÉJEUNER

Salade verte à l'emmental
Lait, Sulfites, Moutarde

Sauté de dinde vallée d'Auge
Lait, Blé / Gluten, Sulfites

Haricots verts persillade

Saint-Nectaire
Lait

Mousse chocolat au lait
Lait

Pain
Blé / Gluten

Tomate mozzarella
Lait

Blanquette de
colin sauce safran
Lait, Blé / Gluten, Poisson

Blé Bio
Lait, Blé / Gluten

Yaourt vanille Bio
Lait

Purée pommes cannelle

Pain
Blé / Gluten

Roulade de volailles
Soja

Rôti de veau
sauce chasseur
Lait, Blé / Gluten

Purée patates douces
pommes de terre
Lait

Fromage frais
aux fruits Bio
Lait

Corbeille de fruits Bio

Pain
Blé / Gluten

Taboulé
Blé / Gluten, Sulfites

Saute de porc dijonnaise
Lait, Blé / Gluten, Sulfites,
Moutarde

Courgettes ail basilic

Emmental Bio
Lait

Prune rouge locale

Pain
Blé / Gluten

Dips carottes sauce paprika
Lait, Oeuf, Sulfites, Moutarde

Macaronis sauce
tomate végétarienne
Blé / Gluten

Emmental râpé
Lait

Edam Bio
Lait

Liégeois vanille
Lait

Pain
Blé / Gluten



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.



LE MENU DE LA SEMAINE

MERCREDI | 30
Sep

GOUTER

Fromage blanc sucré

Lait

Banane

Fourrandise au chocolat

Lait, Blé / Gluten, Oeuf, Fruits à
coques