



MENUS DU 09 AU 13 JANVIER 2023



lundi 09 janvier

Tartare de tomates et toast
 Salade verte/râpé de jambon ^{7.20€}
 Avocat aux crevettes ou nature

Brochette de dinde colorado
 Poisson à la bordelaise

Côtes de blettes au gratin
 Blé à la tomate ^{2.50€}

Fromage

Entremet flan au chocolat
 Fruit



mardi 10 janvier

Pâté en croûte (volaille)
 Salade verte mozzarella ^{5.50€}
 Salade mexicaine au chorizo ^{MAISON}

Sauté de porc au lait de coco
 Suprême de colin à la tomate et sauge

Pommes sautées
 Carottes au beurre et persil

Fromage

Yaourt aux fruits
 Fruit



jeudi 12 janvier

Menu végétarien

Potage poireau-pomme de terre ^{MAISON}
 Mini wraps saumon/roquette ^{MAISON}
 Taboulé à la menthe

Boulettes de soja à la tomate
 Brochette de poisson

Haricots verts compotée d'oignons
 Purée de lentilles corail

Fromage

Beignet
 Fruit



vendredi 13 janvier

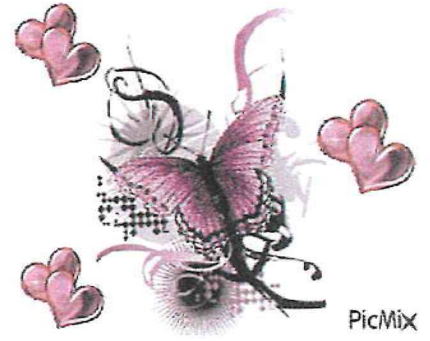
Salade verte tomate cerise
 Céleri rémoulade
 Salade de torti au thon

Bouchée à la reine
 Bouchée de poisson

Riz

Fromage ou yaourt

Ile flottante
 Fruit



PicMix

Le Gestionnaire



Le Principal



Le Chef cuisinier

TABLEAU DES ALLERGENES

A	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de céréales
B	Crustacés et produits à base de crustacés
C	Œufs et produits à base d'œufs
D	Poissons et produits à base de poissons
E	Arachides et produits à base d'arachide
F	Soja et produits à base de soja
G	Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
H	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
I	Céleri et produits à base de céleri
J	Moutarde et produits à base de moutarde
K	Graine de sésame et produits à base de graine de sésame
L	Anhydride sulfureux ou sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO2)
M	Lupin et produits à base de lupin
N	Mollusques et produits à base de mollusques

