




























	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE	   Carottes râpées BIO assaisonnées	   Cake BIO aux deux fromages		Pastèque	   Salade de lentilles BIO
S VIANDE					
PLAT	 Sauté de porc basquaise	Poissonnette		   Façon hachi parmentier BIO	Stick végétarien cocktail basilic
S VIANDE	<i>Croque veggie tomate</i>			 <i>Gratin campagnard</i>	
GARNITURE	 Riz créole BIO	 Epinard BIO béchamel		(plat complet)	   Poêlée de légumes BIO
LAITAGE	Yaourt aromatisé	 Petit suisse BIO aux fruits		Camembert	 Bûche du Pilat
DESSERT	  Compote pomme framboise BIO	Fruit de saison		Crème dessert chocolat	  Fruit de saison BIO

Produit issu de l'Agriculture Biologique
 Fabriqués sur la cuisine
 Label Rouge
 Innovation culinaire
 Race à Viande
 Viande française
 Produits Locaux



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 18 septembre au 24 septembre															
lun 18 septembre	Vinaigrette					X							X		
	Carottes râpées BIO à la vinaigrette					X							X		
	Sauté de porc basquaise					X									
	Croq veggie tomate		X	X											
	Riz BIO créole														
	Yaourt aromatisé	X													
compote pomme framboise bio locale															
mar 19 septembre	Cake aux deux fromages	X	X	X											
	Poissonnette		X	X	X					X					
	Epinards hachés bio béchamel	X	X												
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Fruit de saison 1														
mer 20 septembre	Vinaigrette					X							X		
jeu 21 septembre	Vinaigrette					X							X		
	Pastèque														
	Viande haché de boeuf sauce tomate basilic														
	Ecrasé de pomme de terre	X													
	Camembert	X													
Crème dessert chocolat															
ven 22 septembre	Salade de lentilles bio														
	Stick végétarien cocktail basilic		X	X		X					X		X		
	Poêlée de légumes bio														
	Bûche du Pilat	X													
	Fruit bio 1														

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 18 septembre au 24 septembre															
s/viandes															
lun 18 septembre	Vinaigrette					X								X	
	Carottes râpées BIO à la vinaigrette					X								X	
	Croq veggie tomate		X	X											
	Riz BIO créole														
	Yaourt aromatisé	X													
	compote pomme framboise bio locale														
mer 20 septembre	Vinaigrette					X								X	
jeu 21 septembre	Vinaigrette					X								X	
	Pastèque														
	Gratin Campagnard végétarien	X												X	
	Camembert	X													
	Crème dessert chocolat														