











## MENU n° 4 du 27 au 01 octobre 2021

Nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans les menus : gluten, œufs, arachide, fruits à coque, graines de sésame, crustacés...etc

<b><u>Lundi 27 septembre</u></b>	<b><u>Mardi 28 septembre</u></b>	<b><u>Jeudi 30 septembre</u></b> <b><u>MENU VEGETARIEN</u></b>	<b><u>Vendredi 01 octobre</u></b>
ou <b>Salade verte</b>  <b>Feuilleté au fromage</b>	ou <b>Macédoine</b> <b>Terrine de légumes</b>	ou <b>Salade verte et œuf poché</b>  <b>Carottes râpées</b>	ou <b>Surimi</b> <b>Salade de poivrons</b>
<b>Paupiette de veau</b> à la sauce tomate <b>Blé</b> <b>Carottes Vichy</b> 	<b>Pavé de poisson à la bordelaise</b> <b>Polenta</b> <b>Petits pois</b>	ou <b>Steak du fromager</b> <b>Mélange de céréales</b> <b>Choux frisé</b>	<b>Tomate farcie</b> <b>Boulgour</b>
ou <b>Fromage portion</b>  <b>Yaourt à boire</b>	ou <b>Fromage portion</b> <b>Yaourt</b>	<b>Fourme de Montbrison</b> à la coupe	ou <b>Fromage portion</b> <b>Fromage blanc battu</b> crème de marron
ou <b>Fruit</b>  <b>Mousse au chocolat noir</b>	ou <b>Fruit</b>  <b>Tarte aux pommes</b>	ou <b>Fruit</b>  <b>Gâteau à l'ananas maison</b>	ou <b>Fruit</b>  <b>Pêche au sirop</b>

*Ce menu a été élaboré à partir d'un plan alimentaire validé par notre diététicienne Amandine SCHMIDT*

La Principale,  
E. BONNET

L'Adjoint Gestionnaire,  
E. ROUX

Le Chef de Cuisine,  
G. HEROUARD