




## Pour la semaine du 25 au 29 Septembre 2023, le chef vous propose :

 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Salade de pâtes BIO 1 (tomate, maïs, olive)</b>	<b>Salade charcutière 13/Terrine de légumes 1,10</b>		<b>Salade de chou rouge 13</b> 	<b>Cake aux olives 1,10,11</b> 
<b>Œuf Florentine 1,10,11</b>	<b>Sauté de bœuf frais paprika 1</b> 		<b>Saucisson Beaujolais 1,11,14</b> 	<b>Filet de poisson du jour 1,4,11</b>
<b>Epinard 1,10,11</b>	<b>Semoule BIO 1</b>		<b>Pomme vapeur BIO</b>	<b>Carotte vichy</b>
<b>Vache qui rit 11</b>	<b>Yaourt brassé</b>		<b>Cantal 11</b>	<b>Yaourt sucré BIO 11</b>
<b>Compote</b>	<b>Fruit</b>		<b>Smoothie fraise 11</b>	<b>Crème caramel 1,10,11</b>

\* Plat complet

**Menu surligné = Menu conseillé**

Ces menus sont proposés par Chesy Restauration & validé par une diététicienne

Identifications Allergènes :

1 céréales contenant du gluten, 2 graines de sésame, 3 crustacés, 4 poissons, 5 mollusques,  anides,  ts à  es, 8 soja, 9 lupin, 10 œufs, 11 lait, 12 céleri, 13 moutarde, 14 anhydride de sulfureux.

Ces menus sont proposés par Chesy Restauration & validé par une diététicienne

## Pour la semaine du 2 au 8 octobre 2023, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
<b>Salade de pomme de terre 13</b> 	<b>Salade artichauts 13</b>		<b>Macedoine 13</b>	<b>Celeri remoulade 10,13</b>
<b>Sauté veau marengo 1</b> 	<b>Cilli cone carne</b>		<b>Fromage pané 1,10,11</b>	<b>Carbonara de saumon 1,4,11</b>
<b>Flan de courge 1,10,11</b>	<b>Riz <b>BIO</b></b>		<b>Brocoli <b>BIO</b></b>	<b>Pâtes 1</b>
<b>Yaourt sucré <b>BIO</b> 11</b>	<b>Tomme blanche 11</b>		<b>Petit suisse 11</b>	<b>Edam 11</b>
<b>Fruit</b>	<b>Salade de fruits frais</b>		<b>Crumble aux poires 1,11</b>	<b>Compote <b>BIO</b></b>

\* Plat complet

**Menu surligné = Menu conseillé**

Ces menus sont proposés par Chessy Restauration & validé par une diététicienne

Identifications Allergènes :

1 céréales contenant du gluten, 2 graines de sésame, 3 crustacés, 4 poissons, 5 mollusques, 6 arachides, 7 fruits à coques, 8 soja, 9 lupin, 10 œufs, 11 lait, 12 céleri, 13 moutarde, 14 anhydride de sulfureux.

Ces menus sont proposés par Chessy Restauration & validé par une diététicienne

