



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Macédoine de légumes	Carottes râpées au Comté	Terrine de campagne	Chandeleur Salade de chou fleur mimoso	Endive au fromage		Terrine de légumes
	PLAT	Chipolatas	Curry de lieu	Bœuf aux olives	Sauté de dinde Chasseur	Gratin de poisson	Pot au feu	Filet mignon de porc
	GARNITURES	Purée	Fenouil braisé et pâtes	Petits pois carottes	Tagliatelles	Carottes et riz	feu	Poêlée campagnarde
	FROMAGES	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	DESSERT	Fruit	Gâteau pommes et noix au miel	Crème à la vanille	Fruit	Moelleux au chocolat crème anglaise	Fruit	Choux à la crème
GOÛTERS		Pain au chocolat	Clémentine	Gâteau du chef	Crêpes	Yaourt aux fruits	Roulé au chocolat	Liégeois vanille
D I N E R S	ENTREE	Velouté de pois cassés	Potage Dubarry	Potage de légumes	Potage aux vermicelles	Velouté de petits pois	Velouté de légumes	Velouté de bolets
	PLAT	Quiche aux champignons	Clafoutis de légumes	Omelette	Crêpes au jambon	Cannellonis	Haricots verts sautés	Saucisson brioché
	GARNITURE	salade verte	et jambon	fromage et pommes de terre	Salade verte	à la bolognaise	au poulet	salade verte
	FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	DESSERT	Compote pomme framboise	Fruits	Fruits	Liégeois	Fruits	Compote pomme abricot	Fruits

« Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques. Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine. »

Des changements exceptionnels peuvent intervenir en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnements

**RELEVÉ DE TEMPERATURES DES PLATS
AU MOMENT DU SERVICE**

Dates	Produits	Début			Fin			Visa	Dates	Produits	Début			Fin			Visa
		Heure	T° Entier	T° Mixé	Heure	T° Entier	T° Mixé				Heure	T° Entier	T° Mixé	Heure	T° Entier	T° Mixé	
30/01/2023	Macédoine de légumes								30/01/2023	Velouté de pois cassés							
	Chipolatas									Quiche aux champignons							
	Purée									salade verte							
	Plateau de fromages									Fromage							
	Fruit									Compote pomme framboise							
31/01/2023	Carottes râpées au Comté								31/01/2023	Potage Dubarry							
	Curry de lieu									Clafoutis de légumes							
	Fenouil braisé et pâtes									et jambon							
	Plateau de fromages									Fromage							
	Gâteau pommes et noix au miel									Fruits							
01/02/2023	Terrine de campagne								01/02/2023	Potage de légumes							
	Bœuf aux olives									Omelette							
	Petits pois carottes									fromage et pommes de terre							
	Plateau de fromages									Fromage							
	Crème à la vanille									Fruits							
02/02/2023	Salade de chou fleur mimosa								02/02/2023	Potage aux vermicelles							
	Sauté de dinde Chasseur									Crêpes au jambon							
	Tagliatelles									Salade verte							
	Plateau de fromages									Fromage							
	Fruit									Liégeois							
03/02/2023	Endive au fromage								03/02/2023	Velouté de petits pois							
	Gratin de poisson									Cannellonis							
	Carottes et riz									à la bolognaise							
	Plateau de fromages									Fromage							
	Moelleux au chocolat crème anglaise									Fruits							
04/02/2023									04/02/2023	Velouté de légumes							
	Pot au feu									Haricots verts sautés							
										au poulet							
	Plateau de fromages									Fromage							
	Fruit									Compote pomme abricot							
05/02/2023	Terrine de légumes								05/02/2023	Velouté de bolets							
	Filet mignon de porc									Saucisson brioché							
	Poêlée campagnarde									salade verte							
	Plateau de fromages									Fromage							
	Choux à la crème									Fruits							

Rappel : plats froids = température intérieur à 3° (tolérance en dessous de 10° si plats consommés dans les 2 heures)

plats chauds = température supérieur à 63 ° c (pas de tolérance)

En cas de non-conformité : remplir une fiche de non-conformité

