

<u>LUNDI :</u> 07/11/2022	<u>LUNDI</u> : 14/11/2022	<u>LUNDI</u> : 21/11/2022
Laitue	VEGETARIEN	Stack hooká
Cannellonis à la bolognaise (U.E)	Carottes râpées/olives	Steak haché sce poivre, petits pois carottes et Pdt rosti
Yaourt aromatisé aux fruits	Tortilla omelette aux oignons (U.E) et ses Pdt rissolées Compote de pomme	Emmental
<u>MARDI : </u> 08/11/2022	MARDI : 15/11/2022	Cake Marbré au chocolat MARDI : 22/11/2022
	PÉCIHE DURABLE MSC	Macédoines de légumes/tomate
Filet de poulet sce crème et sa jardinière de légumes	Meunière de poisson sce béarnaise et son riz aux petits légumes	Tortis à la carbonara et gruyère râpé
Vache qui rit BIO	⊿Ř	Velouté fruix
Tarte au flan	Kiri BIO	VIANDE BOWINE FRANCASE
<u>JEUD</u> I : 10/11/2022	<u>JEUDI</u> : 17/11/2022	<u>JEUDI</u> : 24/11/2022
Œufs durs/mayo/tomate	Potage tomate/vermicelles	FRANCE
WE ATERS	Lamelles kébab (U.E) (ketchup) et ses frites	Burger de veau sce tomate, haricots plats et semoule
Saucisse de Toulouse sce tomate, ratatouille		St Bricet à tartiner
et semoule Pomme	Yaourt nature sucré BIO	Orange
<u>VENDREDI</u> : 11/11/2022	<u>VENDREDI</u> : 18/11/2022	<u>VENDREDI</u> : 25/11/2022
Armistice 1918	FRANCE	Potage carottes
	Boulette de poulet sce crème, carottes rondelles	Nuggets de poisson (U.E) (ketchup) et ses pommes
	et trio de céréales Mimolette	pins
	Clémentines	Crème dessert au chocolat BIO

^{*}Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.

Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

<u>Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas</u>: Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

^{*}Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

^{*}Toutes nos viandes bovines sont issues de France, le reste de nos viandes sont françaises ou CE. (la liste des viandes a été fourni à votre établissement pour affichage)



LUNDI: 05/12/2022 **LUNDI: 12/12/2022** LUNDI: 28/11/2022 Emincé de poulet rôti sce forestière, jeunes Duo de crudités/olives carottes et purée de Pdt Pâtes carbonara aux saumons et gruyère râpé Fromage frais à tartiner « le carré » Vache qui rit Mandarine Bourguignon Bourguignon Clémentines et ses frites Yaourt à boire à la fraise MARDI: 29/11/2022 MARDI: 06/12/2022 MARDI: 13/12/2022 Crêpe jambon/fromage Betteraves rouges au maïs Rissolette de porc (U.E) sce tomate, carottes rondelles et Ebly Saucisse knack de volaille 📆 Duo de saucisses (chipolatas, merguez) sce tomate. coquillettes et gruyère rapé sce tomate et ses petits pois à la Française Chanteneige BIO à tartiner Fromage blanc sucré Brownie au chocolat Petits suisses aux fruits BIO JEUDI: 01/12/2022 JEUDI: 08/12/2022 **JEUDI**: 15/12/2022 REPAS DE NOEL sce beurre blanc, duo de Aiguillettes de colin Velouté de courgettes courgettes et riz pilaf Boulette végétale à la provençale et sa semoule Bonbel aux petits légumes Banane Liégeois chocolat **VENDREDI**: 02/12/2022 VENDREDI: 09/12/2022 **VENDREDI**: 16/12/2022 Potage 8 légumes Pané de filet de colin sce crème, brisures Cordon bleu de volaille sce tomato grill et ses Pdt choux fleur et riz blanc Croq fromage (U.E) sce tomate, ratatouille et semoule sautées Edam Donut's sucré Yaourt à la vanille BIC Muffins aux pépites de chocolat

