



MENU NOVEMBRE



2024

Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre		Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
<p>Potage tomate</p> <p>Fingers de légumes, sauce tartare (œuf, moutarde), salade*, vinaigrette (moutarde, sulfite)</p> <p>Fruit*</p>	<p>Potage au cerfeuil</p> <p>Couscous* (gluten de blé, céleri), poulet, chipolata de veau, merguez d'agneau (céleri), légumes à l'orientale (céleri)</p> <p>Fruit*</p>		<p>Velouté de champignons (lait)</p> <p>Raviolis maison à la ricotta et aux épinards (gluten de blé, œuf, lait), coulis de tomates*</p> <p>Fruit*</p>	<p>Soupe de lentilles tomatées</p> <p>Cabeza de porc, jus de viande (gluten de blé), bouquetière de légumes, pommes de terre vapeur</p> <p>Laitage*</p>
Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre		Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
<p>Salade de thon à la provençale (poisson, moutarde, sulfite)</p> <p>Filet de poulet, sauce aux champignons (lait), pommes de terre aux herbes</p> <p>Fruit*</p>	<p>Soupe potagère (céleri)</p> <p>Pâtes maison (gluten de blé, œuf) sautées aux légumes (lait)</p> <p>Biscuit* (gluten de blé, œuf, lait)</p>		<p>Taboulé (gluten de blé, céleri)</p> <p>Escalope panée de porc (gluten de blé, œuf, moutarde), basquaise, cœur de blé (gluten de blé)</p> <p>Dessert lacté (lait)</p>	<p>Cheeseburger de bœuf et veau, pain bun (gluten de blé, sésame), fromage (lait) salade*, garniture, ketchup, mayonnaise (œuf, moutarde)</p> <p>Fruit*</p>

* = Issus de l'agriculture et de l'élevage écologique et éco responsable



MENU NOVEMBRE



2024

Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre		Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
<p>Potage au chou-fleur</p> <p>Filet de poisson (poisson), sauce poisson crème (gluten de blé, poisson, lait), carottes * au thym (lait), pommes de terre vapeur</p> <p>Fruit*</p>	<p>Salade de chou rouge (sulfite)</p> <p>Paella (crustacés, lait, céleri, mollusques), poulet, riz basmati*</p> <p>Fruit*</p>		<p>Salade de lentilles</p> <p>Bœuf, jus de viande (gluten de blé), petits pois*, gratin dauphinois (lait)</p> <p>Dessert lacté (lait)</p>	<p>Potage thaï coco (soja)</p> <p>Gigot d'agneau, légumes du Maghreb (céleri), semoule* (gluten de blé, céleri)</p> <p>Fruit*</p>
Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre		Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre
<p>Potage aux poireaux et curry</p> <p>Filet de poulet, jus de volaille à l'estragon (gluten de blé, lait), brocolis*, pommes de terre vapeur</p> <p>Fruit*</p>	<p>Salade de haricots blancs</p> <p>Saucisse chipolata de porc, jus de viande (gluten de blé), courgettes* à la provençale, pâtes grecques (gluten de blé, œuf)</p> <p>Fruit*</p>		<p>Crème andalouse (lait)</p> <p>Hachis Parmentier végétarien (gluten de blé, lait, céleri)</p> <p>Laitage*</p>	<p>Salade de pâtes* (gluten de blé, œuf, lait)</p> <p>Emincé de veau, sauce crème (gluten de blé, lait), légumes oubliés (céleri), riz*</p> <p>Dessert lacté (lait)</p>

* = Issus de l'agriculture et de l'élevage écologique et éco responsable