



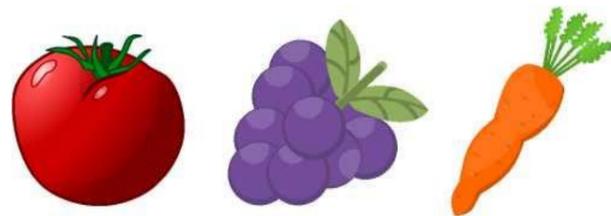
# MENU NOVEMBRE



2024

Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre		Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
<p>Potage tomate</p> <p>Fingers de légumes, sauce tartare (<b>œuf, moutarde</b>), salade*, vinaigrette (<b>moutarde, sulfite</b>)</p> <p>Fruit*</p>	<p>Potage au cerfeuil</p> <p>Couscous* (<b>gluten de blé, céleri</b>), poulet, chipolata de veau, merguez d'agneau (<b>céleri</b>), légumes à l'orientale (<b>céleri</b>)</p> <p>Fruit*</p>		<p>Velouté de champignons (<b>lait</b>)</p> <p>Raviolis maison à la ricotta et aux épinards (<b>gluten de blé, œuf, lait</b>), coulis de tomates*</p> <p>Fruit*</p>	<p>Soupe de lentilles tomatées</p> <p>Cabeza de porc, jus de viande (<b>gluten de blé</b>), 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 (<b>poisson, moutarde, sulfite</b>)</p> <p>Filet de poulet, sauce aux champignons (<b>lait</b>), pommes de terre aux herbes</p> <p>Fruit*</p>	<p>Soupe potagère (<b>céleri</b>)</p> <p>Pâtes maison (<b>gluten de blé, œuf</b>) sautées aux légumes (<b>lait</b>)</p> <p>Biscuit* (<b>gluten de blé, œuf, lait</b>)</p>		<p>Taboulé (<b>gluten de blé, céleri</b>)</p> <p>Escalope panée de porc (<b>gluten de blé, œuf, moutarde</b>), basquaise, cœur de blé (<b>gluten de blé</b>)</p> <p>Dessert lacté (<b>lait</b>)</p>	<p>Cheeseburger de bœuf et veau, pain bun (<b>gluten de blé, sésame</b>), fromage (<b>lait</b>) salade*, garniture, ketchup, mayonnaise (<b>œuf, moutarde</b>)</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 (<b>poisson</b>), sauce poisson crème (<b>gluten de blé, poisson, lait</b>), carottes * au thym (<b>lait</b>), pommes de terre vapeur</p> <p>Fruit*</p>	<p>Salade de chou rouge (<b>sulfite</b>)</p> <p>Paella (<b>crustacés, egg, céleri, mollusques</b>), poulet, riz basmati*</p> <p>Fruit*</p>		<p>Salade de lentilles</p> <p>Bœuf, jus de viande (<b>gluten de blé</b>), petits pois*, gratin dauphinois (<b>lait</b>)</p> <p>Dessert lacté (<b>lait</b>)</p>	<p>Potage thaï coco (<b>soja</b>)</p> <p>Gigot d'agneau, légumes du Maghreb (<b>céleri</b>), semoule* (<b>gluten de blé, céleri</b>)</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 (<b>gluten de blé, lait</b>), brocolis*, pommes de terre vapeur</p> <p>Fruit*</p>	<p>Salade de haricots blancs</p> <p>Saucisse chipolata de porc, jus de viande (<b>gluten de blé</b>), courgettes* à la provençale, pâtes grecques (<b>gluten de blé, œuf</b>)</p> <p>Fruit*</p>		<p>Crème andalouse (<b>lait</b>)</p> <p>Hachis Parmentier végétarien (<b>gluten de blé, lait, céleri</b>)</p> <p>Laitage*</p>	<p>Salade de pâtes* (<b>gluten de blé, œuf, lait</b>)</p> <p>Emincé de veau, sauce crème (<b>gluten de blé, lait</b>), légumes oubliés (<b>céleri</b>), riz*</p> <p>Dessert lacté (<b>lait</b>)</p>

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