

Menus du 18 au 22 novembre 2024

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jedi</u>	<u>Vendredi</u>
Croisillon Dubarry	Betteraves rouges	<u>Repas alternatif</u>	Salade de pommes de terre au persil
Paupiette de dinde sauce tomate	Pâtes au gruyère	Salade de riz au maïs et olives	Calamars à la romaine
Haricots verts persillés	Poisson meunière	Haricots blancs à la tomate	Carottes à la béchamel
Yaourt nature	St marcellin	Gratin de potiron	Bûche des neiges
Fruit	Cocktail de fruits	Gouda	Crème à la vanille
		Compote	

Nos viandes sont d'origine française

Nos menus peuvent être modifiés en raison des approvisionnements.

Produits allergènes pouvant être présents dans les préparations : gluten, crustacés, mollusques œufs, poisson, arachide, soja, lactose, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin.

Menus du 25 au 29 novembre 2024



<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Macédoine de légumes	Endives au thon	<u>Repas alternatif</u>	Carottes râpées
Lasagnes à la bolognaise	Boulettes d'agneau au curry	Salade verte et œuf dur	Gratin de colin au riz et épinards
Vache picon	Semoule	Lentilles aux oignons	Edam
Fruit	Yaourt aux fruits	Ratatouille	Mousse au chocolat
	Pâte de fruits	Tomme grise	
		Compote	

Nos viandes sont d'origine française

Nos menus peuvent être modifiés en raison des approvisionnements.

Produits allergènes pouvant être présents dans les préparations : gluten, crustacés, mollusques œufs, poisson, arachide, soja, lactose, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin.