



	DU 4 AU 8 NOVEMBRE	DU 11 AU 15 NOVEMBRE	DU 18 AU 22 NOVEMBRE	DU 25 AU 29 NOVEMBRE
Lundi	Velouté de potiron Penne rigate aux légumes Fromage Clémentines	FÉRIÉ	Salade feuille chêne Lasagnes bolognaise S/V : Lasagne au thon Fromage blanc Salade de fruits	Feuilleté fromage Beaufilet de hoki Carottes paysannes Brie Compote pommes (bio)
Mardi	Salade composée Croziflette/lardons reblochon S/V : Croziflette/thon Petit suisse Poires	Salade verte Boulettes de bœuf/tomates S/V : Boulettes poisson) Torsades au jus Fromage Ananas au miel	Chou rouge/croutons Tourte bœuf/légumes S/V : tourte poisson/légumes Fromage Eclair vanille	Potage pois cassés Quiche chèvre/carottes Salade composées Yaourt pain d'épices (bio) Biscuits
Mercredi	Rosette/cornichons Paupiette du pêcheur(msc) Blé au parmesan Laitage Fruits	Haricots verts vinaigrette Poulet vallée d'auge S/V : Colin vallée d'auge) Galettes de légumes poires	Macédoine de légumes Œuf dur sauce choron Pommes de terre vapeur Saint Moret Entremet chocolat	Salade blé/maïs Saucisses grillées/lentilles S/V : Merlu grillé Fromage Pommes au four
Jeudi	Carottes rapées/pommes Colin au citron(msc) Riz pilaf (bio) Brie Orange	Endives aux noix Quenelles natures en gratin Riz madras bio Fromage Clafoutis aux fruits	Salade lentilles (bio) Escalopes de dinde au jus S/V : Lieu rôti Gratin dauphinois/rutabagas Six Savoie Compote	Terrine de légumes/mayo Bœuf catalane S/V : Cube poisson catalane Haricots cocos Yaourt nature sucré Banana à l'orange
Vendredi	Salade betteraves/ Maïs Epaule agneau provençale S/V : Omelette provençale Flageolets Fromage Beignets pommes	Concombre sauce Kiri Steaks hachés/frites S/V : œufs cocotte Yaourt nature Fruits	Salade riz(bio)/thon Dos colin ciboulette (msc) Haricots verts(bio) persillés Comté Brownies chocolat	Mortadelle S/V : feuilleté emmental Roti porc/pruneaux S/V : omelette Pommes de terre rissolées Fruits

S/V : sans viande

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfides, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, lupin, mollusques.
Toutes nos viandes sont d'origine française

Pour toutes précisions veuillez vous référer au responsable de restauration.

