

Semaine 47 : du 18 au 22 novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Pâtes au surimi	Saucisson sec	Velouté au potiron	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chipolatas	Sauté de boeuf aux olives	Aiguillettes de poulet	Filet de poisson sauce béarnaise	Cordon bleu sauce tomate
	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes	Riz	Haricots beurre	Semoule
PRODUIT LAITIER			Fromage		Duo de fromages
DESSERT	Corbeille de fruits	Riz au lait	Salade de fruits fraîche	Yaourt	Corbeille de fruits
GOÛTER	Brioche	Pain au maïs	Baguette viennoise	Pain aux céréales	Baguette moulée










Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 48 : du 25 au 29 novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Végétarien 	VENDREDI
 ENTRÉE			Pomelos / mandarine	Velouté à la tomate vermicelle	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Paupiette de veau	Croziflette	Escalope de dinde	Croque végété	Émincé de porc
	Frites / pommes paillasson	Salade verte	Blé 	Poêlée de légumes	Pommes de terre vapeur
 PRODUIT LAITIER	Duo de fromages				Duo de fromages
 DESSERT	 Corbeille de fruits 	Yaourt	Entremet	Clémentine	Mousse au chocolat
 GOÛTER	Pain aux céréales	Baguette moulée	Pain au maïs	Baguette viennoise	Brioche

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.